



BIENVENUE AU GREY

DÉCOUVREZ  
NOS SUGGESTIONS DU JOUR  
SUR ARDOISE

## NOS COCKTAILS

<b>Garibaldi</b>	17 cl	Campari, jus d'orange	6,20 €
<b>Vodka Orange</b>	17 cl	Vodka, jus d'orange	7,20 €
<b>Gin Fizz</b>	25 cl	Gin, citron, limonade	7,90 €
<b>Téquila Sunrise</b>	17 cl	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	7,90 €
<b>Black Russian</b>	9 cl	Vodka, Kahlua	8,70 €
<b>White Russian</b>	18 cl	Vodka, Kahlua, lait	8,70 €
<b>Margarita</b>	10 cl	Téquila, triple sec, jus de citron	8,90 €
<b>Spritz Aperol</b>	15 cl	Apérol, Prosecco, Eau gazeuse	8,90 €
<b>Piña Colada</b>	20 cl	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	9,20 €
<b>Ti'Punch</b>	9 cl	Rhum, citron vert, sucre de canne	9,20 €
<b>Planteur</b>	17 cl	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine	9,20 €
<b>Mojito</b>	17 cl	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	9,20 €
<b>Strawberry Mojito</b>	17 cl	Mojito avec sirop de fraise	9,20 €
<b>Apple Mojito</b>	17 cl	Mojito avec Manzana	9,20 €
<b>Mojito Royal</b>	17 cl	Mojito avec Champagne	9,90 €
<b>Caipirinha</b>	7 cl	Cachaça, citron vert, cassonade	9,20 €
<b>Manhattan</b>	7 cl	Whisky, Martini rouge	9,20 €
<b>Cosmopolitan</b>	10 cl	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron	9,20 €
<b>Blue Lagoon</b>	10 cl	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu	9,20 €
<b>Cuba Libre</b>	25 cl	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert	9,20 €
<b>Sex On The Beach</b>	20 cl	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	9,50 €
<b>Dark Vador</b>	20 cl	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry	9,50 €

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Benjamin</b>	25 cl	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,20 €
<b>Parfum de Femme</b>	25 cl	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise	6,20 €
<b>Virgin Mojito</b>	20 cl	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade	6,50 €
<b>Virgin Colada</b>	25 cl	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly	6,50 €
<b>Mint Cooler</b>	25 cl	Jus d'ananas, citron vert, limonade, sirop de menthe	6,50 €
<b>Sunset</b>	25 cl	Jus de Cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,50 €

## APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl	3,90 €	Coupe de Champagne 12 cl	9,50 €
Ricard, Pastis 5 l, Anisette 2 cl	4,20 €	Kir Royal 12 cl	9,90 €
Porto/Marsala 5 cl	4,90 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl	6,00 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5 cl	4,90 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl	6,50 €
Martini Gin 8 cl	5,90 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl	7,90 €
Amaretto/Manzana/Suze 5 cl	4,90 €	Whisky Chivas Regal 4 cl	8,90 €
Campari 5 cl	5,50 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl	4,90 €
Vodka 4 cl	5,70 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	8,90 €
Get 27/Get 31/Baileys 5 cl	6,50 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl	8,90 €
Américano « Maison » 5 cl	6,50 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl	6,70 €

## SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl	3,70 €	Diabolo 30 cl	3,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3,80 €	Orangina 25 cl	3,80 €
Eau minérale 50 cl	3,80 €	Lipton ice tea 25cl	3,80 €
Eau minérale 100 cl	5,50 €	Perrier 33 cl	4,20 €
Jus de fruits 25 cl	3,80 €	Supplément sirop	0,20 €
Limonade 25 cl	3,50 €		

## BIÈRE À LA PRESSION

	25 CL	50 CL
Warsteiner Blonde 4,8% vol	3,90 €	6,90 €
Rince Cochon 8,5% vol	4,90 €	8,70 €
Bière d'Abbaye 6,5 % vol	5,20 €	8,80 €
Hoegaarden Blanche 4,9 % vol	5,40 €	8,90 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 33 cl 5,9% vol	6,50 €
Corona 33 cl 4,5% vol	6,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2,30 €	Café crème	3,80 €
Double expresso	3,90 €	Chocolat Viennois	4,50 €
Chocolat chaud, café Viennois	4,50 €	Irish coffee	9,20 €
Thé/Infusion	3,80 €	Café gourmand	8,90 €
Café noisette	2,40 €		

# FORMULE MIDI

(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés)

## FORMULE MIDI À 16,90 €

(Une Entrée ou un Dessert et un Plat)

### LES ENTRÉES :

Salade Paysanne lardons, œuf 6 min, croûtons  
Verrine d'avocat au citron et crevettes sauce cocktail  
Chèvre chaud et lard croustillant, vinaigrette au miel  
Œufs mimosa carpaccio de tomates, chips de Jambon de Pays

## FORMULE MIDI À 20,90 €

(Une Entrée, un Plat et un Dessert)

### LES DESSERTS :

Glace Artisanale au choix (2 boules)  
Mousse au chocolat maison  
Tiramisù du jour  
Fromage blanc au miel et fruits secs

### LES PLATS :

Plat du Jour (sur l'ardoise du jour) Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés (voir ardoise)

Croque-Monsieur/Madame maison (frites maison, salade)	11,90 €
Escalope Milanaise Escalope panée à l'œuf servie avec des tagliatelles	13,50 €
Bifteck (sélection du boucher) beurre maître d'hôtel, (frites maison, salade) * sauce au choix*	13,50 €
Wok de Bœuf et petits légumes sautés façon thaï, riz basmati	13,50 €

\* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

## MENU GOURMET ENFANT 11,50 €

Jus ou soda 20 cl au verre

Tagliatelles au Saumon, Steak haché frites, Croustillant de Poulet frites.

Mousse au chocolat maison ou Glace Artisanale 1 boule au choix (Chocolat/Vanille/Fraise/Barbe à papa/Bueno)

## TARTINES ET PLANCHES

Tartine aux légumes du soleil (lég. grillés aux aromates du jardin, mozzarella, Jambon de Pays, coulis de tomates), roquette	12,70 €
Tartine Savoyarde, fromage à raclette, Jambon de pays, pomme de terre, confit d'oignons rouges, crème fraîche, roquette	12,90 €
Planche de fromages affinés, roquette aux noix	10,90 €
Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix ... (Petite 9,20 €)	17,80 €
Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage, roquette aux noix)	18,90 €
Planche Normande (Petit Camembert normand rôti au Calvados, charcuterie, chutney de p. à l'huile de sésame, roquette aux noix)	18,90 €

## LES BURGERS

(Le véritable hamburger revisité par notre chef)

Steak haché Angus, sauce spéciale du chef, Buns brioché, servi avec frites maison et salade

L'Angus Traditionnel Le Grey (buns, steak, roquette, tomates, oignons rouges confits, sauce) .....	16,50 €
Le Végétarien (buns, légumes grillés, feta, roquette, oignons rouges confits, guacamole, coulis de tomates, tomates séchées, sauce) .....	16,90 €
L'Angus Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey .....	17,50 €
Caribbean Crispy chicken (buns, poulet au lait de coco et colombo, roquette, oignons, tomates, guacamole, sauce chien) .....	17,80 €
L'Angus Montagnard (buns, steak, pommes D.T sautées, Fr. à raclette, Jambon de Pays, roquette, tomates, oignons, sauce) .....	17,90 €
L'Angus Gorgonzola (buns, steak, gorgonzola, aubergines, Speck, roquette, tomates, confit oignons rouges, Pesto sauce) .....	17,90 €
L'Angus Marotte (buns, steak, tomme de Brebis du Larzac, tomate, confit oignons, Jambon de pays, roquette, sauce) .....	17,90 €
L'Angus Gourmand (buns, steak, cheddar, Poitrine fumée grillée, œuf au plat, roquette, tomate, oignons rouges confits, sauce) .....	18,50 €
L'Angus 3 Fromages (buns, steak, fr. Gorgonzola, Marotte, raclette, Jambon de pays, roquette, ttes, confit oignons rouge, sauce) .....	18,70 €

## LES TARTARES

Tartare de bœuf Charolais servi avec frites maison et salade

Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Bistro, œuf 6 minutes .....	16,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), Sicilien (oignons rouges, ail, pesto, Parmesan, câpres, tomates confites..) .....	17,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Thaï (noix cajou, coriandre, menthe, wasabi, teriyaki, soja, gingembre, sésame) .....	17,90 €

## NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages éclats de coppa et copeaux de parmesan, roquette .....	14,00 €
Scrigni Carbonara (Raviolis à la carbonara) .....	14,50 €
Tagliatelles aux 2 saumons (Saumon fumé et Saumon frais) .....	16,90 €

## NOS SALADES

<b>La Croustillante</b> Salade, tomates cherry, concombre, pommes, aiguillettes de poulet croustillantes, lard grillé, oignons, avocat, tagliatelle d'Emmental, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde) .....	16,50 €
<b>La Végétarienne</b> Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, Feta, tomates séchées, avocat, œuf 6 min, sauce (Vinaigrette balsamique au sirop d'érable) .....	16,90 €
<b>La Seguin</b> Salade, cabécou du Périgord rôti au miel, pomme de terre sautées à l'ail et au persil, oignons rouges, tomates cherry, concombre, œuf, chips de lards, Jambon de pays, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde) .....	16,90 €
<b>L'exotique Terre et Mer</b> Salade, avocat, mangue, pamplemousse, crevettes marinées, Gambas, Ceviche de saumon, saumon fumé, tomates cherry, concombre, vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes .....	19,50 €

## NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Feuilleté de crottin de chèvre et sa poire rôtie au vin rouge, crème acidulée aux fines herbes, roquette	8,70 €
Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix	9,20 €
Raviole Marie Louise, sauce fromagère, roquette, basilic	9,50 €
Poke bowl de poulet à la Tahitienne	9,90 €
Ceviche de Saumon à la coriandre, légumes et citron vert	10,90 €
Cassolette d'escargots crémeuses aux girolles, roquette, ail et persil	10,90 €
Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast	11,50 €
Petit Camembert normand rôti affiné au Calvados, salade aux pommes fruits et croûtons	11,90 €
Salade de gambas sautées au pamplemousse et avocats façon Thaï, roquette	11,90 €

## NOS PLATS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Suprême de poulet laqué, risotto aux 5 parfums	18,70 €
Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençal, fagot d'haricots verts, échalote confite, P. sautées	19,50 €
Pièce du boucher (sélection du chef ou onglet canon supérieur), pommes sautées, salade, sauce au choix*	19,50 €
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette	19,50 €
Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre et zeste de citron vert	21,00 €
Filet de Saint Pierre rôti aux girolles, risotto safrané	21,50 €
Brochette de St Jacques et gambas au chorizo et basilic, riz parfumé aux petits légumes et au yuzu	21,50 €
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, gratin de pomme de terre crémeux, roquette	22,50 €
Grenadin Veau rosé de Segala, pommes grenailles, confit d'échalotes en chemise, tomate provençale, beurre de sauge	22,50 €
Côte de bœuf (env. 450 gr) au grand romarin à la plancha, pommes sautées, salade sauce au choix*	28,50 €
Noix d'entrecôte Argentine à la plancha, pommes sautées, échalote en chemise, tomate provençale sauce au poivre vert	28,50 €

\* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

# MENU GREY

Entrée/Plat 26,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 31,90 €

## LES ENTRÉES :

Feuilleté de crottin de chèvre et sa poire rôtie au vin rouge, crème acidulée aux fines herbes, roquette

Raviole Marie Louise, sauce fromagère, roquette, basilic

Poke bowl de poulet à la Tahitienne

Ceviche de Saumon à la coriandre, légumes et citron vert

Cassolette d'escargots crémeuses aux girolles, roquette, ail et persil

## LES PLATS :

Suprême de poulet laqué, risotto aux 5 parfums

Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençal, fagot d'haricots verts, échalote confite, P. sautées

Pièce du boucher (sélection du chef ou onglet canon supérieur), pommes sautées, salade, sauce au choix\*

Tataki de magret de canard, à la mangue et à l'orange, gratin de pomme de terre crémeux, roquette

Filet de Saint Pierre aux girolles, risotto safrané

Grenadin Veau rosé de Segala, pommes grenailles, confit d'échalotes en chemise, tomate provençale, beurre de sauge

\* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

## LES DESSERTS :

Crème brûlée à la vanille

Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille

Cheesecake, coulis aux fruits rouges

Tiramisù du Chef

Pain perdu revisité façon le Grey

Profiterole géante au chocolat maison

Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte

Coupe 3 boules (parfums au choix)

## NOS DESSERTS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat maison.....	6,00 €	Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille.....	7,50 €
Mousse au chocolat glacée.....	7,50 €	Cheesecake, coulis aux fruits rouges.....	7,50 €
Mousse au chocolat truffée.....	7,50 €	Pain perdu revisité façon le Grey.....	7,50 €
Panna cotta à la framboise ou caramel au beurre salé.....	6,50 €	Tarte du chef (Tatin ou fine) et sa boule de glace.....	7,50 €
Crème brûlée à la vanille.....	7,50 €	Profiterole géante au chocolat maison.....	8,50 €
Tiramisù du Chef.....	7,50 €	Baba au Rhum.....	8,90 €

## NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Coupe 2 boules (parfums au choix).....	5,80 €
Coupe 3 boules (parfums au choix).....	7,50 €
Coupe Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly).....	7,90 €
Coupe Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly).....	7,90 €
Coupe Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Caraïbes (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte.....	8,50 €
Coupe Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly).....	8,90 €
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka, écorce de citron, feuille de Menthe).....	8,90 €

**Nos glaces** : barbe à papa, Bueno, pistache, rhum-raisin, caramel beurre salé, vanille, chocolat, café, noix de coco

**Nos sorbets** : citron jaune de Sicile, framboise, mangue Alphonso.