

## NOS COCKTAILS

Garibaldi	17 cl	Campari, jus d'orange	7,00 €
Vodka Orange	17 cl	Vodka, jus d'orange	7,40 €
Gin Fizz	25 cl	Gin, citron, limonade	8,00 €
Téquila Sunrise	17 cl	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,50 €
Black Russian	9 cl	Vodka, Kahlua	8,90 €
White Russian	18 cl	Vodka, Kahlua, lait	8,90 €
Margarita	10 cl	Téquila, triple sec, jus de citron	9,50 €
Spritz Aperol	15 cl	Apérol, Prosecco, Eau gazeuse	9,50 €
Piña Colada	20 cl	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	9,50 €
Ti'Punch	9 cl	Rhum, citron vert, sucre de canne	9,50 €
Planteur	17 cl	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine	9,50 €
Mojito	17 cl	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	9,50 €
Strawberry Mojito	17 cl	Mojito avec sirop de fraise	9,50 €
Apple Mojito	17 cl	Mojito avec Manzana	9,50 €
Mojito Royal	17 cl	Mojito avec Champagne	10,50 €
Caipirinha	7 cl	Cachaça, citron vert, cassonade	9,50 €
Manhattan	7 cl	Whisky, Martini rouge	9,50 €
Cosmopolitan	10 cl	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron	9,50 €
Blue Lagoon	10 cl	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu	9,50 €
Cuba Libre	25 cl	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert	9,50 €
Sex On The Beach	20 cl	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	9,80 €
Dark Vador	20 cl	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry	9,80 €

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Benjamin	25 cl	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,50 €
Parfum de Femme	25 cl	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise	6,50 €
Virgin Mojito	20 cl	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade	6,80 €
Virgin Colada	25 cl	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly	6,80 €
Mint Cooler	25 cl	Jus d'ananas, citron vert, limonade, sirop de menthe	6,80 €
Sunset	25 cl	Jus de Cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,80 €

## APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl	3,90 €	Coupe de Champagne 12 cl	10,50 €
Ricard, Pastis 5 l, Anisette 2 cl	4,20 €	Kir Royal 12 cl	10,80 €
Porto/Marsala 5 cl	5,20 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl	6,50 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5 cl	5,20 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl	6,80 €
Martini Gin 8 cl	6,50 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl	8,00 €
Amaretto/Manzana/Suze 5 cl	5,20 €	Whisky Chivas Regal 4 cl	9,00 €
Campari 5 cl	5,90 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl	4,90 €
Vodka 4 cl	5,80 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	9,50 €
Get 27/Get 31/Baileys 5 cl	7,20 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl	9,50 €
Américano « Maison » 5 cl	7,00 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl	7,20 €

## SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl	3,90 €	Diabolo 30 cl	4,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4,00 €	Orangina 25 cl	4,00 €
Eau minérale 50 cl	3,90 €	Lipton ice tea 25cl	4,00 €
Eau minérale 100 cl	5,70 €	Perrier 33 cl	4,50 €
Jus de fruits 25 cl	3,90 €	Supplément sirop	0,40 €
Limonade 25 cl	3,90 €		

## BIÈRE À LA PRESSION

	25 CL	50 CL
1 664 5 % vol	4,20 €	7,50 €
La Bête 8 % vol	5,40 €	9,50 €
Bière d'Abbaye Grimbergen 6,7 % vol	5,40 €	9,50 €
Bière Blanche 5 % vol	5,40 €	9,50 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE

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

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décafeiné	2,30 €	Café crème	4,20 €
Double expresso	4,20 €	Chocolat Viennois	4,80 €
Chocolat chaud, café Viennois	4,80 €	Irish coffee	9,50 €
Thé/Infusion bio	4,20 €	Café Gourmand	8,90 €
Café noisette	2,50 €	Thé Gourmand	9,50 €

# FORMULE MIDI

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

## FORMULE MIDI À 18,50 €

(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  
Rillettes du Mans pur porc

## FORMULE MIDI À 22,50 €

(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)

Escalope Normande Escalope de Dinde, crème, champignons, servie avec des Linguines ..... 14,50 €

Escalope Milanaise Escalope de Dinde panée à l'œuf servie avec des Linguines ..... 14,50 €

Pièce du boucher Surprise Angus, (frites maison, salade) ..... 14,50 €

Supplément sauce : 1,5 €

## MENU GOURMET ENFANT 13,00 €

Linguines au Saumon, Steak haché Angus frites maison, Croustillant de Poulet frites.

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

## NOS PLANCHES

Planche de fromages affinés, roquette ..... 10,90 €

Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette ..... 21,50 €

Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage, roquette) ..... 24,50 €

## 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, sauce)	17,50 €
Le Végétarien (buns, légumes grillés, Galette de P.D.T, St Nectaire, roquette, oignons rouges, guacamole, tomates séchées, sauce)	17,90 €
L'Angus Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey	18,50 €
Caribbean Crispy chicken (buns, poulet au lait de coco colombo, roquette, oignons rouges, tomates, guacamole, sce chien)	18,80 €
L'Angus Brebis (buns, Steak, Manchego, Poitrine fumée grillée, oignons rouges, sauce)	18,80 €
L'Angus Montagnard (buns, steak, Galette de P. de terre, Reblochon, Poitrine fumée grillée, roquette, tomates, oignons, sauce)	18,90 €
L'Angus Gorgonzola (buns, steak, gorgonzola, aubergines, Speck, roquette, tomates, oignons rouges, Pesto sauce)	18,90 €
L'Angus Gourmand (buns, steak, cheddar, Poitrine fumée grillée, œuf au plat, roquette, tomate, oignons rouges, sauce)	19,50 €
L'Angus 3 Fromages (buns, steak, fr. Gorgonzola, Manchego, Reblochon, Poitrine fumée grillée, roquette, ttes, oignons rouges, sce)	19,50 €
Double steak Angus Supplément	5,00 €

## LES TARTARES

Tartare de bœuf Charolais servi avec frites maison et salade

Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), façon Bistro, œuf 6 minutes	18,50 €
Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), Sicilien (oignons rouges, ail, pesto, Grana P., câpres, tomates confites...)	19,50 €
Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), façon Thaï (noix cajou, coriandre, menthe, wasabi, teriyaki, soja, gingembre, sésame)	19,50 €

## NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages, copeaux de Grana Padano, Speck, roquette	15,50 €
Linguines aux 2 saumons (Saumon fumé et Saumon frais)	18,50 €

## 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, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	16,90 €
<b>La Végétarienne</b> Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, Burrata, tomates séchées, avocat, œuf 6 min, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	17,90 €
<b>La Seguin</b> Salade, cabécou du Périgord rôti au miel, Galette de P. de terre, oignons rouges, tomates cherry, concombre, œuf, chips de lards, Jambon de pays, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	17,90 €
<b>L'exotique Terre et Mer</b> Salade, avocat, mangue, pamplemousse, crevettes marinées, Gambas, saumon fumé, tomates cherry, concombre, (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	21,00 €

## NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches .....	9,20 €
Ravioles de Royans sauce fromagère gratinées, tuile de Grana .....	9,50 €
Salade de poulet croquante façon Thaiï .....	9,50 €
Cassolette d'escargots aux girolles, sauce à l'ail .....	11,50 €
Gravlax de saumon aux baies roses, émulsion d'huile d'olive et citron vert à la coriandre, blinis et crème fraîche .....	11,50 €
Salade de crevettes sautées au pamplemousse et avocats façon Thaiï, roquette .....	11,50 €
Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast .....	11,50 €

## NOS PLATS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençale, Pommes grenailles confites ail et persil .....	19,50 €
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette .....	20,50 €
Gambas rôties, flambées au Whisky ou Pastis, riz à l'espagnol .....	21,50 €
Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre .....	21,50 €
Le Grey Butter sauce, (Pavé Rumsteck Angus, ou filet de Saumon, ou Spécial Poulet) frites maison .....	21,50 €
Grenadin Veau rosé de Ségala, Pommes grenailles confites ail et persil, tomate provençale, beurre de sauge .....	22,50 €
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, écrasé de pomme de terre, roquette .....	23,50 €
Souris d'agneau confite basse température, légumes glacés et fenouil confit .....	27,50 €
Filet de Bœuf Angus, sauce poivre à l'ancienne, Pommes grenailles confites ail et persil, tomate provençale .....	27,90 €
Côte de bœuf Angus (env. 500 g) à la plancha, au grand romarin, frites maison, salade .....	31,90 €

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

Supplément sauce : 1,5 €

# MENU GREY

Entrée/Plat 28,50 €  
ou Entrée/Plat/Dessert 34,50 €

## LES ENTRÉES :

Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches  
Ravioles de Royans sauce fromagère gratinées, tuile de Grana  
Salade de poulet croquante façon Thai

Gravlax de saumon aux baies roses, émulsion d'huile d'olive et citron vert à la coriandre, blinis et crème fraîche

## LES PLATS :

Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençale, Pommes grenailles confites ail et persil  
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette

Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre

Grenadin Veau rosé de Ségala, Pommes grenailles confites ail et persil, tomate provençale, beurre de sauge

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

## LES DESSERTS :

Crème brûlée à la vanille

Panna cotta à la framboise ou caramel ou beurre salé

Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille

Cheesecake, coulis aux fruits rouges

Tiramisù à l'Amaretto

## NOS DESSERTS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat maison	6,50 €	Cheesecake, coulis aux fruits rouges	7,80 €
Mousse au chocolat glacée	8,50 €	Pain perdu revisité façon le Grey	8,80 €
Panna cotta à la framboise ou caramel au beurre salé	7,50 €	Tarte Tatin maison et sa boule de glace	8,80 €
Crème brûlée à la vanille	7,80 €	Profiterole gourmande au chocolat maison	9,50 €
Tiramisù à l'Amaretto	8,50 €	Café gourmand	8,90 €
Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille	8,50 €	Thé gourmand	9,50 €

## NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Coupe 2 boules (parfums au choix)	7,80 €
Coupe 3 boules (parfums au choix)	9,00 €
Coupe Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly)	9,70 €
Coupe Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly)	9,70 €
Coupe Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly)	9,70 €
Coupe Caraïbes (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, Chantilly)	9,70 €
Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte	9,70 €
Coupe Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly)	9,70 €
Coupe Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly)	10,70 €
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka, écorce de citron, feuille de Menthe)	10,90 €

**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.