

Mademoiselle GRAY

PLAGE BARRIÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 12H00 OPEN EVERY DAY FROM 12PM.

Cocktails

LES CLASSIQUES

Aperol/Campari Spritz

7 cl Aperol/Campari, 9 cl prosecco, soda

Hugo Spritz

5 cl Liqueur Saint-Germain, 10 cl prosecco, soda, menthe, citron vert

Bellini/Rossini

12 cl Prosecco, purée de pêche/fraise

Mai Tai

3cl Ron Bacardi Blanca, 3cl Ron Bacardi Carta Oro,
2 cl Cointreau, Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat

Daïquiri

6 cl Ron Bacardi Blanca, 1 cl Cointreau, jus de citron, sucre de canne

Rum Old Fashioned

5 cl Ron Santa Teresa 1796, Cassonade, Angostura Bitter, soda

Margarita

5 cl Tequila Corralejo Blanco, 3 cl Cointreau, jus de citron vert

Caïpirinha

5 cl Cachaça Leblon, citron vert, cassonade, sucre de canne

Pornstar Martini

5 cl Vodka Smirnoff, 3 cl liqueur de passion, purée de passion,
jus d'ananas, sirop de vanille + 5 cl prosecco

Espresso Martini

5cl Smirnoff, 2 cl Kahlua, expresso, sucre de canne

Negroni

3 cl Gin Bombay Sapphire, 3 cl Campari, 4 cl Martini Rouge

Old Fashioned

5 cl Bourbon Bulleit, Sucre, Angostura Bitter, soda

Mojito

3 cl Ron Bacardi Carta Blanca, 3 cl Ron Bacardi Carta Oro, menthe fraîche,
citron vert, cassonade: version fruitée avec purée de fraise, mangue ou passion

Piña Colada

3 cl Ron Bacardi Carta Blanca, 3 cl Ron Bacardi Carta Oro,
purée de coco, jus d'ananas

Sex on the Beach

5 cl Vodka Smirnoff, 2 cl crème de pêche, jus d'ananas et cranberry

Pisco Sour

5 cl Pisco, 2 cl Citron, 1 cl sucre de canne, blanc d'œuf, Angostura bitter

16

LES MOCKTAILS

Red Velvet

Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Sirop de Grenade, Citron jaune

Limoñana (citronnade maison)

Citron jaune, Menthe fraîche, Sucre, Fleur d'oranger, Eau

Free hangover Spritz

Lyre's Italian Spritz sans alcool, Vin effervescent sans alcool, Eau pétillante

Walking straight G&T

Lyre's Dry London sans alcool, Tonic (citron jaune, sirop de fleur de sureau)

Not an Espresso Martini

Lyre's Spiced Cane, Lyre's Coffee Originale, Espresso

14

LES SIGNATURES

Maratiki

4 cl rhum ambré, 2 cl amaretto, 2 cl jus citron vert, 6 cl jus de passion,
2 cl jus ananas

Khyaara

4 cl de vodka infusée concombre, 1 cl de jus citron vert, 2 cl de Saint
Germain, Quelques feuilles de menthe, Top up limonade

Lampone Spritz

Framboises fraîche, 2 cl sirop pistache Monin, 4 cl purée de
framboise Monin, 16 cl de prosecco

Butterfly

4 cl de Gin Bulldog infusé à la butterfly pea tea, 2 cl liqueur de violette,
1 cl de jus de citron, bitter lavande, Top up tonic water

Atlantica

4 cl de Milagro silver tequila, 2 cl de curaçao, 2 cl de jus de citron, Ginger ale

Sly

2 cl Mezcal infusé romarin, 4 cl St germain, mousse ananas, 2 cl sirop sucre

Bergamia

5 cl grey goose, 2 cl Italicus, 2 cl jus de bergamot, 2 cl sirop de sucre

Melrose

4 cl Hendrick's infusé à la rose, 2 cl sirop rose, 2 cl jus citron, 2 cl jus cranberry

18

Softs

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, 7 up 33 cl

Orangina 25 cl

Fever tree tonic, ginger ale, ginger beer 20 cl

FuzeTea, Limonade 25 cl

Red Bull 25 cl

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

Jus de fruits

Fruit Juice

Jus de fruits pressés Orange, Pamplemousse, Citron

Freshly squeezed fruit juice - Orange, Grapefruit, Lemon

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Perrier 33 cl

San Pellegrino 75 cl

Vittel 75 cl

Aqua Panna 75 cl

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Espresso - Espresso Coffee

Décaféiné - Decaffeinated

Café blanc "Comme à Beirut"

"Beirut-style" water coffee

Double Café - Double Coffee

Capuccino

Thé, Infusion - Tea, Herbal tea

Chocolat Chaud - Hot chocolate

Thé Glacé, Café Glacé - Iced Tea, Iced Coffee

Milkshake

25 CL

7

7

7

7

8

7

9

6

9

9

9

5

5

5

7

8

6

6

7

9

Au Verre

By the glass

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

Jacquart Mosaique Signature 5 ans

"R" de Ruinart Brut

Henriot Brut Rosé

15 CL PISCINE

20 23

26 29

28 31

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

AB Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle"

Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence"

Côtes de Provence, Minuty Rose et Or

15 CL PISCINE

11 14

15 18

17 20

VINS BLANCS WHITE WINE

AB Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle"

Chablis, Domaine Vrgnaud

Sancerre "Les Caillottes", Pascal Jolivet

15 CL

11

14

17

VINS ROUGES RED WINE

AB Côtes de Provence Roseline Lampe de Méduse

Saint Estèphe, 2nd de Pez

15 CL

13

17

VINS DOUX SWEET WINE

Sauternes, Château du Mayne

Jurançon "Urulat", Charles Hours

15 CL

12

15

Pour
commencer !
To begin !

À PARTAGER
TO SHARE

1	3
SÉLECTION	SÉLECTIONS
11€	32€
5	8
SÉLECTIONS	SÉLECTIONS
54€	84€

Salade "Masabacha"
fèves et pois chiche 🌱
"Masabacha" salad
with beans and chickpeas

Poireau rôti, vinaigrette aux câpres
et œuf mimosa
Oven-roasted leek, caper vinaigrette
and deviled egg

Taboulé de brocolis
et quinoa rouge citronné 🌱
Broccoli and lemon-infused
red quinoa tabbouleh

Houmous "Beyrouthy",
paprika fumé et persil 🌱
Hummus Beiruti
with smoked paprika and parsley

Moutabal de petit pois au sésame 🍷
Pea and sesame moutabal

Falafel à la coriandre, sauce tarator 🌱
Falafel with coriander and tarator sauce

"Labneh" aux asperges et zaatar 🍷
"Labneh" with Asparagus and zaatar

Rakakat au fromage et herbes fraîches 🍷
Lebanese cheese and herb roll

Fraîcheurs du Marché

Fresh from the market

Tartare de saumon "Mademoiselle"
pickles de betterave et citron vert,
mélange de jeunes pousses 28
"Mademoiselle" salmon tartare,
beetroot and lime pickles,
mixture of young shoots

Salade Caesar au poulet mariné
façon "shish taouk", bacon croustillant,
copeaux de parmesan 26
"Shish tawook" chicken Caesar salad
with crispy bacon and parmesan shavings

Burrata crémeuse, salade d'asperges
au balsamique blanc,
câpres et pignons de cèdre 26
Creamy burrata, asparagus salad with white
balsamic vinegar, capers and pine nuts

Poke bowl falafel, quinoa rouge
aux herbes fraîches, légumes de saison 🌱 24
Falafel poke bowl, red quinoa
with fresh herbs and seasonal vegetables

Pâtes

Pasta

Ravioles du Dauphiné "Label Rouge",
crème de truffe et parmesan 36
"Red Label" Dauphiné ravioli,
truffle cream and parmesan

Linguine à la langouste, bisque crémeuse,
pousse d'épinard et persil 54
Lobster linguini, creamy bisque,
baby spinach leaves and parsley

Risotto Arborio "verde" roquette et asperges 🍷 29
Rocket leaf and asparagus arborio risotto

Platz

Dishes

Brochette de poulet fermier "Label Rouge" mariné au yaourt et citron, parfumée à l'origan "Red Label" yogurt and lemon-marinated farmhouse chicken skewer with oregano	38	Poulpe à la plancha, fenouil, jus de bouillabaisse et rouille Octopus a la plancha, fennel, bouillabaisse jus and rouille	36
Filet mignon de veau en croûte de dukkah, pesto de roquette et ail noir Dukkah crusted veal filet mignon, rocket and wild garlic pesto	39	Gambas "pil-pil" citron confit et coriandre Garlic and chilli prawns with preserved lemon and coriander	42
Onglet de bœuf "heritage", sauce toum à l'échalote Heritage beef skirt steak, shallot and Lebanese toum garlic sauce	39	Daurade "samak tajen" fèves, agrumes, pignons de pin Sea bream in tahini sauce, beans, citrus fruit and pine nuts	36
Tajine de Souris d'agneau, citron confit et olives vertes Lamb shank tagine with preserved lemon and green olives	36	Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge. Loup, Daurade, Turbot, Saint-Pierre, etc... 16€/ 100gr Grilled whole fish of the day, virgin sauce. Sea bass, Sea bream, Turbot, John Dory... 16€/100grs	

GRILLADES AU BARBECUE

Une garniture au choix pour accompagner votre poisson ou votre viande
One side dish is served with your fish or meat

Burgers

Servis avec pommes frites - Served with fries

Burger "Mademoiselle Gray", pain au sésame torréfié, steak de bœuf "Héritage"*, Comté, sauce aux épices douces H "Mademoiselle Gray" burger Roasted sesame bun, "Heritage"* beef steak, Comté cheese, sweet spice sauce	28
Burger de bœuf "Héritage"*, pain brioché, Comté, mayonnaise à la truffe H Burger "Heritage"* beef steak, brioche bun, Comté cheese, truffle mayonnaise	34

Garnitures

Side Dishes

Frites 🍷 French fries	7
Salade de jeunes pousses 🍷 Baby leaf salad	7
Purée de pommes de terre 🍷 Mashed potatoes	9
Purée de pommes de terre à la truffe 🍷 Truffled mashed potatoes	16
Riz "moujadara", lentilles et oignons frit 🍷 "Moujadara" rice with lentils and caramelised onions	9
Poêlée de légumes printanier 🍷 Pan-fried spring vegetables	9
Risotto aux asperges 🍷 Asparagus risotto	14

* La viande "Héritage" c'est le savoir-faire et l'authenticité des éleveurs lorrains qui nous sélectionnent les meilleures pièces, elles bénéficient d'une maturation de 3 à 6 semaines.
"Héritage" meat reflects the know-how and authenticity of Lorraine's breeders, who select only the very best cuts for us. They are matured for 3 to 6 weeks.

Desserts

Desserts

Café Gourmand Coffee with a selection of mini-desserts	16	Millefeuille "Mademoiselle", ganache chocolat au Timut	14
Pain perdu, caramel de fruit rouge acidulé, crème glacée au yaourt French toast, tangy red fruit sauce and frozen yogurt	14	"Mademoiselle" millefeuille with Timut pepper chocolate ganache	
Pavlova aux zestes de combawa, crème citron et gel de kumquat Pavlova with Kaffir lime zest, lemon cream and kumquat gel	14	Parfait glacé à la fleurs d'oranger, nage d'agrumes, tuile aux mendiants Orange blossom iced parfait, citrus nage and dried fruit tuile	14

COUPES GLACÉES MADEMOISELLE

MADEMOISELLE ICE CREAM

Mademoiselle Gray Ice cream 16

Sorbet agrumes, gelée d'orange et pamplemousse au poivre de Timut,
crumble aux amandes, crème chantilly

Citrus sorbet, orange and grapefruit jelly with Timut pepper, almond crumble
and whipped cream

Cookies ice cream 16

Crème glacée à la vanille de Madagascar, crème glacée au caramel beurre salé d'Etrez,
crumble de cookies, sauce chocolat, perles de chocolat, crème chantilly

Madagascar vanilla ice cream, Etrez salted caramel ice cream, cookie crumble,
chocolate sauce, chocolate pearl, whipped cream

Enfants - Kid's

- 12 ans

AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION CI DESSOUS

Hamburger, Steak Haché, Filet de Poisson Blanc, Chicken Nuggets, Fish & Chips
Pâtes au Beurre ou Sauce tomate
et 1 Boule de glace au choix

Hamburger, Steak, White Fish Filet, Chicken Nuggets, Fish and Chips
Butter or Tomato Sauce Pasta
and 1 Scoop of ice cream of your choice

20€

Viande Bovine d'origine française. Volaille, viande porcine et veau d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Prix nets en Euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque.

Bovine meat of French origin. Poultry, pork and veal of French origin. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Allergens : check the information available at the reception desk. Net prices in Euros. Service included. We don't accepted cheques.

Aperitifs

Appetizers

Ricard 4 cl	9
Pastis 51 4 cl	9
Suze 6 cl	9
Campari 6 cl	9
Porto 6 cl	9
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6 cl	9

Bières

Beers

Pression Heineken - Draft 25 cl / 50 cl	7 / 12
Heineken/Panaché - Draft Shandy 25 cl / 50 cl	7 / 12
Kronenbourg 1664 33 cl	8
Lefe Blonde 33 cl	8
Heineken 0.0 Sans Alcool - Alcohol-free 33 cl	8
Corona 33 cl	9

Alcools & Digestifs

Alcohols & Digestives

LIQUEURS DE FRANCE	4 CL	70 CL
Grand Marnier Cordon Rouge	11	
Cointreau	11	
Get 27	11	160
Get 31	12	180
Chartreuse Verte	12	
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	18	

LIQUEURS D'AILLEURS	4 CL	
Amaretto Disaronno Italie	12	
Sambuca Luxardo Italie	12	
Limoncello Italie	12	
Bailey's Irish Cream Irlande	12	
Amaretto Disaronno Velvet Italie	12	

EAU DE VIE	4 CL	
Eau de Vie de Pêche Cartron France	14	
Eau de Vie de Framboise Cartron France	14	
Eau de Vie de Mirabelle Cartron France	14	
Grappa Piave Italie	14	
Williamine Morand Suisse	15	

COGNAC	4 CL	
Hennessy V.S.	16	
Rémy Martin V.S.O.P.	18	
Rémy Martin X.O.	35	
Hennessy X.O.	35	

ARMAGNAC & CALVADOS	4 CL	
Armagnac Salamens V.S.O.P.	12	
Calvados Drouin	12	

RHUM	4 CL	70 CL
Bacardi Anejo Cuatro République Dominicaine	12	160
Don Papa Baroko Philippines	14	220
Eminente Reserva 7 ans Cuba	16	240
Diplomatico Reserva Exclusiva Vénézuéla	16	240
Mount Gay XO La Barbade	22	360
Trois Rivières Triple Millésimes 2001-2005-2011 Martinique	22	360
Zacapa 23 ans Guatemala	22	360
Zacapa XO Guatemala	35	540

WHISKY	4 CL	70 CL
Johnnie Walker Black Label - 12 ans	14	180
Monkey Shoulder	15	190
Chivas Regal - 12 ans	15	210
Jack Daniel's Tennessee	15	
Talisker Isle of Skye - 10 ans	16	
Glenfiddich - 12 ans	16	
Nikka From the Barrel Japon	18	
Lagavulin Islay - 16 ans	20	
Macallan Highlands - 12 ans	27	

BOURBON U.S.A	4 CL	70 CL
Bulleit	16	180
Woodford Reserve	18	210

VODKA	4 CL	70 CL	175 CL
Smirnoff U.S.A.	10	145	
Grey Goose Original France	16	240	495
Belvedere Pologne	16	240	495

GIN	4 CL	50 CL	70 CL
Bombay Sapphire Grande Bretagne	12		195
Tanqueray London Dry Grande Bretagne	12		195
Roku Japon	14		220
Monkey 47 Allemagne	16	240	
Hendrick's Ecosse	16		240
The Botanist Islay Dry Ecosse	16		240
Mare Espagne	16		240
Tanqueray Ten Grande Bretagne	16		240

TEQUILA MEXIQUE	4 CL	70 CL
Patron Silver	16	240
Don Julio Reposado	18	250
Adicci3n Reposado	29	450
Adicci3n Anejo	39	590
Clase Azul Plata	39	590
Clase Azul Reposado	45	790
Don Julio 1942	45	790

MEZCAL		
Del Maguey Vida	16	285
Adicci3n Mezcal	32	490

Vins & Champagnes

Wines & Champagnes

CHAMPAGNES BLANCS		75 CL	150 CL	VINS ROUGES RED WINE		75CL	150CL	
Jacquart Mosaïque Signature 5 ans			105	PROVENCE / POURTOUR MÉDITERRANÉEN				
Moët & Chandon Brut Impérial			125	250	 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères 2020	44		
Louis Roederer Collection 243			130	 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse 2020		70		
"R" de Ruinart Brut			140	 Côtes de Provence, Le Chemin 2021, Clos de l'Ours		79		
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune			145	Côtes de Provence, Minuty Rouge et Or 2021		89		
Jacquart Blanc de Blancs Millésimé			175	 Sartène, Corse, Castellu di Baricci 2020		95		
Ruinart Blanc de Blancs			220	IGP Bouches du Rhône, Domaine de Trevallon 2017		165		
Dom Pérignon Millésimé			450	DOCG Barolo 2018, Ceretto		195		
Cristal Louis Roederer Millésimé			450	 Galilée, Récanati Manara Réserve Cab.Sauv. 2017 - Israël		85		
	Laurent Perrier Brut casher		195	RHÔNE				
CHAMPAGNES ROSÉS				Côtes du Rhône, Le Temps est Venu 2022, Stéphane Ogier		49		
Jacquart Mosaïque Brut Rosé			120	Crozes Hermitage Equinoxe 2022, Domaine Equis		69		
Henriot Brut Rosé			140	Saint Joseph La Sybarite 2021, Aurélien Chatagnier		79		
Moët & Chandon Rosé Impérial			150	Châteauneuf-du-Pape 2021, "Télégramme"		140		
Billecart Salmon Brut Rosé			185	Côte Rôtie Brune et Blonde 2018 Guigal		175		
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé			190	BOURGOGNE & BEAUJOLAIS				
Laurent Perrier Brut Rosé			250	Macon "Le Verger des Feuillants" 2021, Dom. des Deux Roches		62		
VINS ROSÉS ROSÉ WINE		75 CL	150 CL	 Moulin à Vent, Vieilles Vignes 2020, Thibault Liger Belair		79		
	Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères		44	 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2021				
	Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste "Rosé d'une Nuit"		48	Domaine Patrick Hudelot		85		
	Côtes de Provence, XIII^{ème} Château Peyrassol		55	Pommard 2020, Domaine Jérôme Sordet		160		
	Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle"	60	125	Gevrey Chambertin "en Songe" 2021, Domaine Naddef		190		
	Côtes de Provence, Domaine de Tamary		63	Chambolle Musigny 2019, Louis Boillot		195		
	Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel"	65	135	Côte de Nuits "Au Leurey, Vigne de 1937" 2018, T. Liger Belair		295		
	Côtes de Provence, Minuty Rose et Or		76	160	Corton Grand Cru 2017, Domaine Follin Arbelet		350	
	Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence"		80		Echezeaux Grand Cru "En Orveaux" 2017, Christian Clerget		450	
	Côtes de Provence, Domaines Ott		95	195		Clos de Vougeot Grand Cru 2018, Dom. de la Vougeraie		595
	Côtes de Provence, Minuty 281		145	295	Romanée Saint Vivant Grand Cru 2017, Dom. Follin Arbelet		1450	
	Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Garrus"		250	BORDEAUX		75CL	150CL	
	Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel" Casher		95	Saint Estèphe, 2nd de Pez 2020		69		
VINS BLANCS WHITE WINE		75 CL	150 CL	Pessac Léognan, Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019		130		
PROVENCE & CORSE				Pauillac, Pauillac de Latour 2017		250	490	
	Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères 2022		44	Saint Julien, Château Beychevelle 2018		360		
	Côtes de Provence, Première Figuière 2022		55	Pauillac, Château Lynch Bages 2010		650		
	Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle" 2023	60	125	Saint Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2012		1390		
	Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste "Les Pentes Douces" 2022		62	Margaux, Château Margaux 2014		1490		
	Côtes de Provence, Domaine de Tamary 2023		75	VINS DOUX		75CL		
	Cassis, Domaine du Paternel 2022		82	Sauternes, Château du Mayne		65		
	Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence" 2023		85	Jurançon, "Uroulat", Charles Hours		82		
	Côtes de Provence, Minuty Blanc et Or 2022		89	LES GRANDS FLACONS		300 CL	600 CL	
	Côtes de Provence, Domaines Ott, Clos Mireille 2022		95		Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères Rosé		180	400
	Côtes de Provence, Domaine de Gavaiçon "Emotion" 2019		130		Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé		285	
	Corse, Vin de France, Tarra di Sognu, Clos Canarelli		155	Côtes de Provence, Minuty Rose et Or		360	790	
BOURGOGNE				LES PETITS FLACONS		50 CL		
	Mâcon Villages 2022, Domaines de Deux Roches		62		Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé		42	
	Chablis 2022, Domaine Vrignaud		69		Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Blanc		42	
	Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2021, Domaine Vrignaud 2021		115		Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rouge		49	
	Saint Aubin 1^{er} Cru Murgers Dents de Chien 2020, Domaine Larue		165	Cuvée				
	Meursault 2020, Domaine Bitouzet-Prieur		198	<i>Mademoiselle</i>				
	Chassagne Montrachet 2021, Domaine Morey-Coffinet		235	À découvrir				
	Corton Charlemagne Grand Cru 2017, Domaine Lebreuil		350	en rosé ou en blanc				
	Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017, Domaine Jouard		495	en 75 cl et en magnum				
	Chevalier-Montrachet Grand Cru 2015, Dom. Jacques Prieur		1250					
LOIRE								
	Chinon "Chante le Vent" 2022, Domaine de la Noblaie		59					
	Sancerre "Les Caillottes" 2022, Pascal Jolivet		79					
	Pouilly Fumé 2022, Jonathan Pabiot		85					
VINS D'AILLEURS								
	DOC Vénétie, Pinot Grigio 2022, Torresella - Italie		49					
	Marlborough, Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022		89					
Nouvelle-Zélande								