



HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION
CANNES

Services & Délices

Services & Refreshments

Besoin d'un renseignement ? Une envie de bulles ? Une petite faim ?
Cette carte est là pour vous simplifier la vie.

Need some information ? Feel like some bubbly ? Fancy a bite to eat ?
This menu is here to make life easy.

La carte des vins est disponible sur demande.

Wine list available on request.
please place your order at the hotel bar.



SOMMAIRE / SUMMARY



Carte servie de 12h à 14h30
et de 19h à 23h

Les plats marqués d'une *,
servis de 12h à 23h30

Menu served from 12 to 2:30 pm
and from 7 pm to 11 pm

Dishes marked with a *
served from 12 pm to 11:30 pm

GOURMANDISES & VIENNOISERIE / PASTRIES & TREATS	4
PETIT-DÉJEUNER ENFANT / CHILDREN'S BREAKFAST	5
À LA CARTE / A LA CARTE	6
GROSSES FAIMS & PETITS FESTINS / LIGHT BITES & LITTLE FEASTS	8
VINS ET CHAMPAGNE / WINE AND CHAMPAGNE	9

Mise à disposition de couverts et de verres
Provision of cutlery and glasses

10 €



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

Nous tenons à votre disposition la traçabilité de nos viandes.
Information regarding meat products are atn your disposal.

Prix nets en euros.
Net prices.

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
consultez l'information disponible auprès de notre service client.
Some products may contain allergens, for more information
please ask at reception.

 **Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**
All our hand-crafted dishes are made on-site using fresh, unprocessed produce.

 Plat végétarien
 Plat végan

 Vegetarian
 Vegan

GOURMANDISES & VIENNOISERIES TREATS & PASTRIES



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST 32 €

Servi de 6h30 à 12h00 / Served from 6.30 am to 12 pm

CORBEILLE DU BOULANGER / THE "BAKER'S BASKET"

Petit pain, viennoiseries, toasts, beurre, confitures, miel
Bread, assorted rolls, toasts, butter, jam, honey

BOISSONS / DRINKS

Café noir, Espresso, Nescafé décaféiné, Café au lait,
Chocolat chaud, Lait froid, Lait chaud, Thé vert, Thé noir
Black coffee, Espresso, Nescafé decaffeinated, Coffee with milk,
Hot chocolate, Green tea, Black tea, Hot milk, Cold milk

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron Orange, Grapefruit, Lemon

NOS SUGGESTIONS À LA CARTE / OUR SUGGESTIONS "À LA CARTE"

Céréales / Cereals

Corn Flakes, Rice Krispies / Corn Flakes, Rice Krispies 5,50 €

Muesli sans gluten / Gluten free muesli 6 €

Œufs / Eggs 8,50 €

Coques (2 pces), brouillés (3 pces), au plat (2 pces), durs (2 pces)
Boiled (2 pces), scrambled (3 pces), fried (2 pces), hard boiled (2 pces)

Omelettes / Omelettes 12 €

Jambon, Fromage ou Champignons Ham, Cheese or Mushrooms

Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient 3 €

Bacon, oignon, tomate... Bacon, onion, tomato...

Pain perdu (2 tranches) nature Plain french toast (two slices) 10 €

Pain perdu (2 tranches) banane et framboise Banana and raspberry french toast (two slices) 12 €

MAIS AUSSI... / BUT ALSO...

Yaourt nature / Plain yoghurt 6 €

Yaourt aux fruits / Fruit yoghurt 6 €

Actimel / Actimel 6 €

Pancakes / Pancakes 8 €

Crêpes / Crepes 8 €

Tranche de cake à la banane ou au citron / Slice of banana or lemon cake 8 €

Salade de fruits / Fruit salad 12 €

2 tranches de pain de mie toastées avec beurre et miel / 2 slices of toast, butter & honey 6 €

Sélection de fromages / Cheese 9 €

Assiette de bacon grillé / Grilled Bacon Plate 9 €

Assiette de saucisses de veau / Platter of veal sausages 9 €

Corbeille de fruits frais / Basket of fresh fruits 22 €

PETITS-DÉJEUNER ENFANT (jusqu'à 12 ans) CHILDREN'S BREAKFAST (up to age 12)



BOISSONS / DRINKS

Espresso / Espresso 5,50 €

Capuccino, Thé, Chocolat chaud, Café au lait / Capuccino, Tea, Hot chocolate, Coffee with milk 7 €

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse ou citron) / Fresh fruit juices (orange, grapefruit or lemon) 8 €

PETIT DÉJEUNER ENFANT / CHILDREN'S BREAKFAST Offert jusqu'à 12 ans 12 €

BOISSONS / DRINKS

Verre de lait froid ou Lait chaud ou chocolat chaud
Glass of cold milk, warm milk or hot chocolate

LAITAGES / DAIRY

Yaourt nature ou fraise
Yoghurt or strawberry

CÉRÉALES / CEREALS

Coco Pops ou Miel Pops ou Rice Krispies

Coco Pops ou Miel Pops ou Rice Krispies

MINI VIENNOISERIES / MINI VIENNOISERIE

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin ou crêpes

French Crêpe, croissant or pain au chocolat or pain au raisin

À LA CARTE



LES ENTRÉES / STARTERS

Salade César aux crevettes et copeaux de parmesan Shrimp Caesar salad with parmesan shavings	26 €
Salade César poulet et copeaux de parmesan Chicken Caesar salad with parmesan shavings	24 €
Traditionnelle salade niçoise, huile d'olive et anchois Classic salade Niçoise, Kalios olive oil and anchovies	25 €
✓ Potage de légumes de saison *Seasonal vegetable soup	16 €
Saumon fumé de Norvège fumé, toast* *Norwegian smoked salmon, toast	23 €

PLATS / MAINS

Croque-Monsieur poulet et champignons, salade et frites* Chicken and mushroom croque-monsieur, salad and fries*	22 €
✓ Croque végétarien, salade et frites* Vegetarian croque-monsieur salad and fries*	18 €
Club sandwich au poulet, salade et frites* Chicken club sandwich, salad and fries	25 €
Pizza Marguerite / Marguerita pizza Ingrédients supplémentaire : Poulet / Jambon blanc / Champignons / Anchois / Chèvre / Roquette Toppings: Chicken / Ham / Mushrooms / anchovy goat cheese/ arugula	21 € 3 €

LES PÂTES / PASTA

Spaghetti ou penne Sauce au choix : Bolognaise ou pistou, Napolitaine ou véritable Carbonara Spaghetti or penne with the sauce of your choice: bolognese, neapolitan, pistou, authentic Carbonara	23 € 21 €
--	--------------

LES VIANDES / MEAT

Le cheeseburger "pur bœuf", salade et frites Pure beef burger, with cheese, fries	30 €
Suprême de volaille rôti au thym Thyme-roasted chicken supreme	26 €
Entrecôte "300grs", frites Rib steak "300grs", fries	42 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine La France ou L'Argentine.
Le porc a pour origine la France. Le poulet a pour origine la France.
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. Prix net en euros, toutes taxes comprises.
Home made dishes are created on-site using raw ingredients.
The beef used to prepare the various dishes on this menu comes from France, Germany. The pork comes from France.
We can provide documents certifying the traceability of the origins of our meat.
Products containing allergens for more information, please ask at reception. Net prices in euros, all taxes included.

À LA CARTE



LES POISSONS / FISH

Gambas rôties, sauce vierge à l'huile d'olive Roasted prawns, virgin sauce	42 €
Filet de loup rôti parfumé aux herbes Herb-roasted fillet of sea bass	35 €
Fish and chips de cabillaud Cod fish and chips	32 €

Nos poissons et viandes sont servis avec une garniture au choix à sélectionner dans la liste ci-dessous
All our fish / meat dishes are served with a side of your choice from the list below

LES GARNITURES / SIDES

Pommes frites / Fries	8 €
Riz basmati / Basmati rice	
Haricots verts vapeur / Steamed green beans	
Salade verte / Green salad	
Légumes de saison / Seasonal vegetables	
Purée / Mash potatoes	

LES FROMAGES ET LES DESSERTS / CHEESES & DESSERTS

Chèvres frais de Provence, marinés au thym et huile d'olive Fresh goat cheese from Provence marinated in thyme and virgin olive oil.	15 €
Salade de fruits frais* Fresh fruit salad*	16 €
Croustillant au chocolat Guanaja, sauce vanille* Guanaja chocolate crisp, vanilla sauce*	12 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon Bourbon vanilla crème brûlée	12 €
Glace : Magnum Vanille ou Amandes Ice cream: Vanilla or Almond Magnum	10 €
Tarte au fruit de saison* Seasonal fruit tart*	14 €

GROSSES FAIMS & PETITS FESTINS (pour les enfants jusqu'à 12 ans) LIGHT BITES & LITTLE FEASTS (Children's menu up to age 12)



LES ENTRÉES / STARTERS 7 €

La soupe de légumes frais mixés pour bien grandir
Fresh vegetable soup to make you strong and healthy

La super assiette de jambon blanc supérieur
Super plate of cooked ham

L'œuf bio, en mimosa
Organic egg mimosa

Le trop bon saumon fumé
Yummy smoked salmon

LES PLATS / MAIN COURSES 12 €

Le fameux Fish & Chips
The famous Fish and Chips

Le steak haché de bœuf Origine France / French beef burger

Les pastas, sauce de ton choix / Pasta with your choice of sauce

L'émincé de blanc de poulet dans son ptit jus / Slices of chicken breast in gravy

Garniture au choix / Side dish (of your choice)
Haricots verts, riz, purée de pommes de terre, pâtes, grosses frites, salade verte
Fresh green beans, rice, homemade mashed potato, pasta shells, big fries, green salad

LES DESSERTS / DESSERTS 12 €

La tartelette des p'tits gourmets aux fruits
Fruit tart

La compote de pommes méga bonne
Yummy apple compote

Glaces : Haribo
Ice cream: Haribo push up

VIN ET CHAMPAGNE WINE AND CHAMPAGNE



CHAMPAGNE À LA COUPE / CHAMPAGNE BY THE GLASS 15 CL

Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Blanc 22 €

Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Rosé 28 €

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLE OF CHAMPAGNE 75 CL

BLANC / WHITE

AOP Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial 110 €

AOP Champagne Louis Roederer Collection 242 115 €

AOP Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune Brut 125 €

AOP Champagne - Ruinart Blanc de Blancs 165 €

ROSÉ / ROSÉ

AOP Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial Rosé 125 €

AOP Champagne - Ruinart Brut Rosé 175 €

AOP Champagne - Laurent Perrier Brut Rosé. 195 €

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS 15 CL

BLANC / WHITE

AOP Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères  9 €

AOP Chablis - Saint Martin Domaine Laroche 14 €

ROSÉ / ROSÉ

AOP Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères  9 €

AOP Côtes de Provence, Minuty Rose et Or 16 €

ROUGE / RED

AOP Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères  9 €

AOP Saint Estèphe (Bordeaux), 2nd de Pez 16 €

BOUTEILLES DE VIN / BOTTLES OF WINE 50 CL 75 CL

ROUGE / RED

AOP Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères  30 € 40 €

AOP Mercurey, Domaine Meix-Foulot 36 € 69 €


AOP Saint Estèphe, 2nd de Pez 73 €

BLANC / WHITE

AOP Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères  30 € 40 €

AOP Chablis Saint Martin, Domaine Laroche 62 €

ROSÉ / ROSÉ

AOP Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères  30 € 40 €

AOP Côtes de Provence, Minuty Rose et Or 70 €

AOP Côtes de Provence, Domaines Ott 85 €

VIN CASHER / KOSHER WINE 50 CL 75 CL

La Citadelle de Diamant "Mademoiselle" Rosé, Galilée, Israël 75 €

Recanati Cabernet Sauvignon Réserve "Manara" Rouge, Galilée, Israël 80 €

EAUX / WATERS 9 €

Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier fine bulles 9 €
Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.



Cette carte est mise en place le 1^{er} juin 2022 / Menu set from June 1st 2022