

LA TERRASSE
DU GRAY

LES ENTRÉES

STARTERS AND DIPS

Gaspacho de légumes de saison, croûtons et pesto **18 €**
Seasonal vegetable gazpacho, served with croutons and pesto

NOS ENTRÉES À PARTAGER

Brochette de poulet fermier, sauce cashew **14 €**
Farm chicken skewers with cashew sauce

Falafel à la coriandre **10 €**
Falafel with coriander

Guacamole d'avocat légèrement épicé et tortillas **10 €**
Lightly spiced avocado guacamole and tortillas

Houmous, paprika fumé et persil **8 €**
Hummus, smoked paprika and parsley

LES FRAÎCHEURS

FRESH COURSES

Bagel de saumon Gravlax, cream cheese au citron, avocat **22 €**
Bagel with salmon gravlax, lemon cream and avocado

Poke bowl falafel, taboulé de brocolis, condiments du jour **22 €**
Falafel poke bowl, broccoli tabbouleh and condiments

Burrata, salade de tomate au sumac et herbes fraîches **23 €**
Burrata, tomato salad with sumac and fresh herbs

L'assiette mezze : houmous, falafel, rakakat, masabacha, moutabal de petit pois **23 €**
Mezze platter: hummus, falafel, Lebanese cheese roll, chickpea masabacha and pea moutabal

Salade caesar, poulet mariné épices douces, croûtons et copeaux de parmesan **25 €**
Lightly spiced chicken Caesar salad with croutons and parmesan shavings

LES PLATS

MAINS

Poulpe rôti, compotée de tomate du soleil **34 €**
Baked octopus served with a summer tomato compote

Filet de dorade au citron confit, ratatouille au basilic **34 €**
Sea bream fillet with preserved lemon and ratatouille with basil

Entrecôte origine" France", frites maison croustillantes **38 €**
French ribeye steak served with crunchy homemade fries

Burger à la volaille épicée, guacamole **26 €**
Spicy chicken burger with guacamole

Burger de bœuf, mayonnaise truffée **28 €**
Beef burger with truffle mayonnaise

Ravioli épinard et ricotta, crème de parmesan **24 €**
Spinach and ricotta ravioli with creamy parmesan sauce

LES DOUCEURS

DESSERTS

Gros macaron framboise, sorbet sureau Giant raspberry macaroon with elderflower sorbet	10 €
Crème brûlée parfumée à la vanille Vanilla crème brûlée	10 €
Cœur fondant chocolat, glace café Chocolate fondant with coffee ice cream	10 €
Tartelette aux fruits du moment Seasonal fruit tartlet	10 €



LES VINS AUX VERRES

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE	15CL
"R" de Ruinart Brut	26 €
ROSÉ	
Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères	8 €
Côtes de Provence Château Sainte Roseline "Cuvée Mademoiselle"	11 €
Côtes de Provence Minuty Rose et Or	17 €
BLANC	
Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères	8 €
Côtes de Provence Château Sainte Roseline "Cuvée Mademoiselle"	11 €
Chablis Domaine Vrignaud	15 €
Sancerre "Les Caillottes" Pascal Jolivet	17 €
ROUGE	
Côtes de Provence Château Aspras, Les Trois Frères	8 €
Côtes de Provence Château Sainte Roseline Lampe de Méduse	13 €
Saint Estèphe, 2nd de Pez	17 €

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial	125 €
Ruinart Brut	140 €
Ruinart Blanc de Blanc	220 €
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	150 €
Henriot Brut Rosé	140 €
Ruinart Rosé	220 €

BOUTEILLE 75CL

VINS

ROSÉS

Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères	40 €
Côtes de Provence - Château Saint-Maur "Saint-M"	45 €
Collioure - Les Clos des Paulilles	55 €
Côtes de Provence - Château Sainte Roseline "Cuvée Mademoiselle"	60 €
Côtes de Provence - Minuty Rose et Or	76 €
Côtes de Provence - Minuty 281	145 €

BOUTEILLE 75CL

BLANCS

Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères	40 €
Côtes de Provence - Château Saint-Maur "Saint-M"	45 €
Côtes de Provence - Château Sainte Roseline "Cuvée Mademoiselle"	60 €
Chablis - Domaine Vrignaud	69 €
Sancerre - "Les Caillottes" Pascal Jolivet	79 €
Meursault - Les Tillets 2019 Domaine Dupont-Fahn	165 €

ROUGES

Côtes de Provence - Château Aspras, Les Trois Frères	40 €
Côtes de Provence - Château Saint-Maur "Saint-M"	45 €
Côtes du Rhône - Le Temps est Venu Stéphane Ogier	49 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits Patrick Hudelot	60 €
Côtes de Provence - Château Sainte Roseline Lampe de Méduse	70 €
Bordeaux - Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019	130 €

SOFTS

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, 7up 33CL	7 €
Orangina 25CL	7 €
Fever Tree Tonic 20CL	7 €
Fuze Tea 25CL	7 €

EAUX MINÉRALES

Perrier 33CL	6 €
Evian 100CL	9 €
San Pellegrino 100CL	9 €

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais	9 €
Orange, Pamplemousse, Citron	
Orange, Grapefruit, Lemon	
Notre Sélection Alain Milliat	11 €
Pomme, Ananas, Pêche, Raisin, Tomate	
Apple, Pineapple, Peach, Grape, Tomato	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	6 €
Double Expresso	8 €
Cappuccino / latté	8 €
Expresso décaféiné	6 €
Sélection de thés & infusions BIO	9 €
Demandez notre sélection auprès de notre équipe	
Ask our team for the full selection	

Prix net en TTC euros. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine hollandaise, française, allemande ou anglaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. Vins AOP sauf indication différente.

Net prices. Our 'home-made' dishes are made on site in our kitchens from fresh produce. Our meats are of Dutch, French, German or English origin. In order to better inform our customers, we have the traceability documents for our meat available. Products containing allergens: for more information, please ask at reception. Proof of origin certificates available. List of allergenic products available.