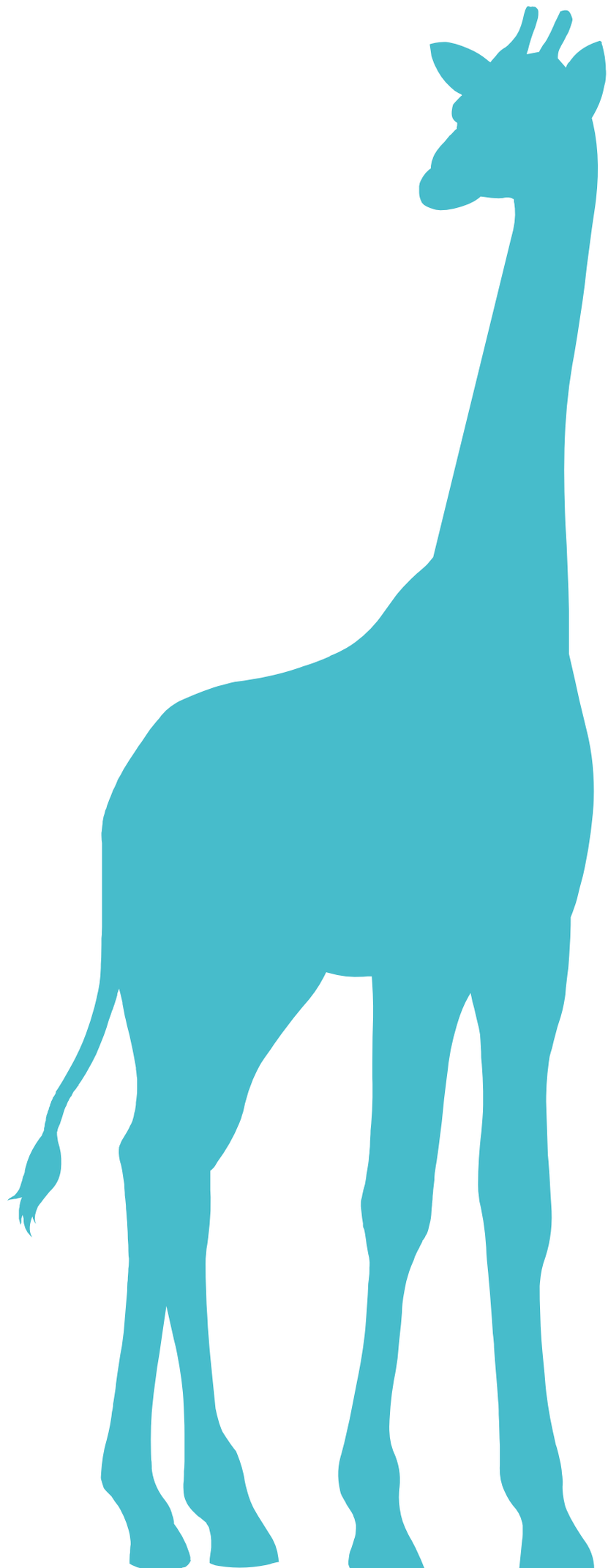

COCKTAILS

		€
Pétillant		
APEROL SPRITZ Apérol 5cl, Prosecco 10cl, soda	25cl	**12**
CAMPARI SPRITZ Campari 5cl, Prosecco 10cl, Soda	25cl	**12**
HUGO Liqueur Saint Germain 5cl, Prosecco 10cl, soda	25cl	**12**
CHAMPAGNE COCKTAIL Sucre brun, Angostura bitters, Cognac 2cl, Champagne	25cl	**18**
BELLINI Purée de pêche, Champagne 15cl	18cl	**18**
ROSSINI Purée de fraise, Champagne 15cl	18cl	**18**
Vodka		
SEX ON THE BEACH Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange, jus de cranberry	25cl	**14**
MOSCOW MULE Vodka 4cl, citron vert, Ginger Beer	12cl	**14**
COSMOPOLITAN Vodka 4cl, Cointreau 2cl, jus de cranberry, jus de citron, sucre de canne	12cl	**14**
PASSION FRUIT MARTINI Vodka vanille 4cl, Passoa 2cl, purée et sirop de fruit de la passion, Prosecco	12cl	**15**
FRENCH MARTINI Vodka 4cl, Chambord 2cl, jus d'ananas	20cl	**14**
EXPRESSO MARTINI Vodka 4cl, Kahlua 2cl, expresso, sucre de canne	20cl	**14**
BLIND RUSSIAN Vodka 4cl, Baileys 3cl, Kahlua 2cl, lait	12cl	**14**
TWISTED MOJITO* Vodka vanille 4cl, cassonade, jus de citron, menthe fraîche, Ginger Ale	12cl	**14**
Tequila		
MARGARITA Tequila 5cl, Cointreau 2cl, jus de citron	12cl	**14**
COCO PERFECTO Tequila 4cl, Liqueur Saint Germain 2cl, jus de citron vert, crème de coco	25cl	**14**

COCKTAILS

€

Rhum

MOJITO*
Rhum 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraiche, soda — 20cl — **14**

MOJITO FRUITÉ*
(au choix : Fraise, Pêche, Mangue, Fruit de la passion).
Rhum 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraiche, purée de fruit, soda — 20cl — **14**

MAI TAI
Rhum blanc 2cl, Rhum brun 2cl, Cointreau 2cl,
jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne — 15cl — **14**

DAIQUIRI
Rhum blanc 5cl, jus de citron vert, sucre de canne — 12cl — **14**

CUBA LIBRE
Rhum brun 4cl, citron vert, Coca-Cola — 25cl — **14**

I'M APHRODISIAC
Dark Spiced Rhum 4cl, citron vert, Ginger Beer — 25cl — **14**

PIÑA COLADA
Rhum brun 5 cl, crème de coco, ananas frais — 25cl — **14**

Whisky, Gin et autres

OLD FASHIONNED
Bourbon 6cl, cassonade, Angostura bitters, zest d'orange — 12cl — **16**

LYNCHBURG LEMONADE
Jack Daniel's 4cl, Cointreau 2cl, Jus de citron jaune,
sucre de canne, Limonade — 12cl — **14**

NEGRONI
Gin 3cl, Campari 3cl, Martini Rosso 3cl — 20cl — **14**

CAIPIRINHA
Cachaça 4cl, citron vert, cassonade — 12cl — **14**

SICILIAN KISS
Southern Comfort 4cl, Amaretto 2cl, Ginger Ale — 18cl — **14**

Detox & Mocktail

RÉVEIL EXOTIQUE
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, jus de citron, Gingembre — 12cl — **10**

FOXY DETOX
Jus de carotte, jus d'orange, jus de citron jaune, curcuma — 12cl — **10**

MURIELLITA
Fraise et menthe fraîche, jus de pamplemousse,
jus de citron, sirop d'Agave, Gingembre, Soda — 20cl — **10**

*Disponible en Mocktail

ENTRÉES

€

Salade d'artichauts poivrade, parmesan, roquette et tomates confites 20
Poivrade artichoke salad, parmesan, rocket and sun-dried tomatoes

Tomates de couleurs et mozzarella burrata, pesto et basilic pourpre 23
Mixed tomatoes and burrata mozzarella, pesto and purple basil

Duo de crabe et guacamole, vinaigrette à la mangue 23
Crab and guacamole duet, mango vinaigrette

Melon effeuillé de jambon Parme 23
Melon, wafer thin Parma ham

Salade César poulet / Salade César Gambas 23/26
Chicken Cesar salad/Tiger prawn Cesar salad

Salade niçoise façon « Gray » 24
Gray house Salade Niçoise

Poke Bowl quinoa et saumon mariné, fraîcheur de légumes 24
Poke bowl quinoa and marinated salmon, vegetables

Salade de poulpe façon gallega, huile d'olive Kalios 24
Pulpo a la Gallega salad, Kalios olive oil

Ceviche de daurade, lèche tigre, patates douces et fruits exotiques 25
Sea bream ceviche, leche de tigre, sweet potatoes and exotic fruit

Bagel au saumon fumé et fromage frais, frites et mesclun 21
Smoked salmon and cream cheese bagel, fries and mixed leaves

Traditionnel club sandwich, frites et mesclun 21
Classic club sandwich, fries and mixed leaves

PÂTES & ŒUFS

Penne tomate-basilic 21
Tomato and basil penne

Linguine bolognaise 23
Linguine Bolognese

Linguine alle vongole 26
Linguine alle vongole

Brouillade à la truffe 29
Truffle scrambled eggs

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'Irlande. Le poulet a pour origine la France. Le veau a pour origine la France ou la Hollande. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.Our home-made dishes are made on-site in our kitchens from raw produce. The beef used in our dishes is sourced from France and Ireland. Our chicken comes from France. Our veal comes from France and the Netherlands. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception

POISSONS

€

Moules de bouchot à la marinière, frites 23
Marinière mussels, chips

Moules de bouchot "poulette", frites 23
«Poulette» mussels, chips

Aïoli traditionnel 30
Traditional aioli

Loup entier grillé, légumes confits et purée de pommes de terre à l'huile d'olive 37
Whole grilled sea bass, confit vegetables and olive oil mashed potatoes

Homard entier grillé, riz aux légumes et vierge de légumes 53
Whole grilled lobster, rice and sauce vierge with brunoise vegetables

VIANDES

Hamburger/cheeseburger/bacon burger "Royal Gray" pur bœuf 25
«Royal Gray» pure beef burger/cheeseburger/bacon burger

Tartare charolais pur bœuf « Made in France » 24
« Made in France » pure Charolais beef tartar

Tartare de boeuf au couteau, parfum d'Asie 24
Asian-style beef tartar

Brochette de volaille marinée aux épices douces, légumes grillés 26
Mild spicy marinated chicken skewer, roasted vegetables

Escalope de veau Milanaise, linguines aux tomates 30
Veal Milanese, tomato linguine

Entrecôte 250 grs grillée "Origine France",
écrasé de pommes de terre et légumes confits 36
250 g grilled French rib steak, vegetable confit and mashed potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURE

Écrasée de pommes de terre à la truffe Truffled mashed potatoes 9
Riz Rice 6
Salade verte Green salad 6
Légumes de saison Seasonal vegetables 8
Ratatouille niçoise Ratatouille niçoise 8
Frites Fries 6

Enfant jusqu'à 12 ans; Hamburger, nuggets, steak haché, filet de poisson 15
For children up to 12 years old; Hamburger, nuggets, steak haché, fish fillet

DESSERTS

€

Fraises du pays, sucre et chantilly 15
Strawberries, sugar and chantilly cream

Plateaux de pâtisseries du Majestic : 12

Tarte du jour Tart of the day
Baba au rhum Rum baba
Paris brest Paris Brest
Tiramisu Tiramisu
Crème caramel Crème caramel
Mousse au chocolat Chocolate mousse

Café très gourmand 13
Coffee with indulgent mini desserts

Belle pastèque en tranche 14
Delicious sliced watermelon

Assiette de fruits frais tranchés 15
Fresh sliced fruit plate

Tuile de fruits de saison à partager pour 2 à 4 personnes 25
Seasonal fruit slate for 2 - 4 people to share

Glaces et sorbets Géronimi Maître glacier Corse 1 boule, 2 boules, 3 boules 4, 8, 12
Géronimi ice creams and sorbets 1 scoop, 2 scoops, 3 scoops

LA CARTE
DES BOISSONS

LES VINS ET CHAMPAGNES

€

CHAMPAGNES BLANCS

	75cl
AOP CHAMPAGNE FOUQUET'S « TRADITION S.A	70
AOP CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE S.A	90
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON « IMPERIAL » S.A	95
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN S.A	110
AOP CHAMPAGNE MOÊT & CHANDON « DOM PÉRIGNON » MILLÉSIMÉ	550
AOC CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER « CRISTAL » MILLÉSIMÉ	550

CHAMPAGNES ROSÉS

	75cl
AOP CHAMPAGNE FOUQUET'S S.A	85
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON « IMPERIAL » S.A	115
AOP CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER MILLÉSIMÉ	140
AOP CHAMPAGNE LAURENT PERRIER S.A	220

VIN ÉTRANGER

PROSECCO BRUT D.O.C ANDREA BERRO	42

VINS ROSÉS

	50cl	75cl
AOP CÔTES DE PROVENCE ROSELINE PRESTIGE	21	29
AOP CÔTES DE PROVENCE « LE PAS DU MOINE » AB		38
AOP CÔTES DE PROVENCE ASPRAS « LES TROIS FRÈRES »	29	41
AOP CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE		46
AOP CÔTES DE PROVENCE DOMAINE DU DRAGON		48
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT MAUR « EXCELLENCE »		51
AOP CÔTES DE PROVENCE MINUTY « ROSÉ & OR »		56
AOP CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL		56
AOP CÔTES DE PROVENCE DOMAINES OTT		70
AOP CÔTES DE PROVENCE MINUTY « 281 »		100

Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.
Please enjoy in moderation

€

VINS BLANCS

	50cl	75cl
AOP CÔTES DE PROVENCE ROSELINE PRESTIGE	21	29
AOP CÔTES DE PROVENCE ASPRAS « LES TROIS FRÈRES » AB	29	41
AOP CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE		46
AOP SANCERRE LA CHATELLENIE		55
AOP CHABLIS DOMAINE LAROCHE		60
AOP CÔTES DE PROVENCE GASSIER « 946 » AB		85

VINS ROUGES

	50cl	75cl
AOP CÔTES DE PROVENCE ASPRAS « LES TROIS FRÈRES »	29	41
AOP CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE		46
AOP SANCERRE LE RABAULT		55
AOP MERCUREY CHANSON		80

VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

AOP CÔTES DE PROVENCE ASPRAS « LES TROIS FRÈRES » BLANC, ROSÉ, ROUGE	15cl	8
AOP CHABLIS DOMAINE LAROCHE	15cl	11
AOP CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL	15cl	11,50
PROSECCO BRUT D.O.C ANDREA BERRO	15cl	9
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON « IMPERIAL » BLANC	15cl	19
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON « IMPERIAL » ROSÉ	15cl	23

GRANDS FLACONS

CHAMPAGNES BLANCS

	150cl
AOP CHAMPAGNE MOET & CHANDON « IMPERIAL » BLANC	190

VINS ROSÉS

	150cl	300cl	600cl
AOP CÔTES DE PROVENCE ASPRAS « LES TROIS FRÈRES » ROSÉ	85	170	300

Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.
Please enjoy in moderation

BIÈRES

		€
Pression Heineken (Pays-Bas) / Draught Heineken (Netherlands)	25cl	7
	50cl	12
Panaché / Shandy	25cl	7
Kronenbourg 1664 (France)	33cl	8
Leffe Blonde (Belgique)	33cl	8
Corona (Mexique)	33,5cl	9
Heineken 0.0 (Sans Alcool / Alcohol free)	33cl	8
Cubanisto	33cl	9

DIGESTIFS

Liqueurs

	4cl
Amaretto	9
Bailey's	9
Grand Marnier	9
Sambuca	9
Limoncello	9
Get 27	9
Get 31	9
Patron X.O Café	10
Chartreuse Verte	12

Cognac

	4cl
Rémy Martin V.S.O.P	12
Rémy Martin X.O	21

Armagnac, Calvados

	4cl
Armagnac Salamens V.S.O.P	14
Calvados Pays d'Auge Age 8 ans	14

Eau de vie

	4cl
Grappa Piave	12

Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.
Please enjoy in moderation

ALCOOLS

		€
Apéritifs		
Ricard	4cl	**7**
Pastis 51	4cl	**7**
Suze	4cl	**7**
Campari	4cl	**7**
Porto	6cl	**8**
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato	6cl	**8**
Whisky		
J&B	4cl	**10**
Jack Daniel's	4cl	**13**
Chivas Regal 12 Ans	4cl	**14**
Dewar's 12 Ans	4cl	**14**
Bourbon - Maker's Mark	4cl	**14**
Macallan Amber	4cl	**16**
Gin		
Bombay Original	4cl	**12**
Hendricks	4cl	**15**
Vodka		
Absolut	4cl	**10**
Grey Goose	4cl	**14**
Rhum		
Baccardi Carta Blanca	4cl	**10**
Baccardi Carta Oro	4cl	**12**
Diplomatico Reserva Esclusiva	4cl	**16**
Tequila		
Patron Silver	4cl	**14**

LES TABLES
BARRIÈRE

Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.
Please enjoy in moderation

SOFTS DRINKS

		€
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro / Zero	33cl	**6,50**
Orangina	25cl	**6,50**
Schweppes Tonic	20cl	**6,50**
Nestea, limonade	25cl	**6,50**
Red Bull	25cl	**7**

JUS DE FRUITS

Jus de fruits pressés / Fresh Fruit Juices	25cl	**8,50**
Orange, pamplemousse, citron 6cl / Orange, grapefruit, lemon, 6cl		
Jus de fruits – Granini / Granini fruit juice	25cl	**6,50**

EAUX MINÉRALES

Evian	75cl	**7**
Badoit	75cl	**7**
San Pellegrino	75cl	**8**
Perrier	33cl	**6**

BOISSONS CHAUDES

Café expresso / Espresso	**4,50**
Décaféiné / Decaffeinated	**4,50**
Double café / Double espresso	**7**
Cappuccino	**8**
Thé, infusion / Tea, infusion	**6**
Chocolat chaud / Hot chocolate	**6**
Thé glacé, Café glacé / Iced tea, Iced coffee	**7**
Milk shake / Milkshake	**9**

LES TABLES
BARRIÈRE

Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.
Please enjoy in moderation