

# LA TERRASSE DU GRAY

Tous les jours de 12h00 à 14h30.  
Open everyday from 12:00 pm to 2:30pm.

## ENTRÉES

### STARTERS

- Velouté froid d'avocats au parfum de marjolaine, croquettes de poisson épicé, salade de jeunes pousses  
Chilled cream of avocado soup infused with marjoram, spicy fish croquette, microgreen salad **24 €**
- Burrata crémeuse, mousseline d'artichauts à la noisette, pesto de basilic et pignon, chips de socca  
Creamy burrata, artichoke hazelnut purée, basil and pine nut pesto, socca chips **26 €**
- Carpaccio de veau mi-cuit, salade de légumes grillés, vinaigrette au citron confit et copeaux de pecorino  
Mi-cuit veal carpaccio, grilled vegetable salad, candied lemon vinaigrette and pecorino shavings **26 €**

## POISSONS

### FISHES

- Filet de dorade rôti, moussaka d'aubergines au parmesan et dés de panisse, huile d'olive vierge  
Roasted sea bream fillet, aubergine moussaka with parmesan and diced panisse, virgin olive oil **34 €**
- Poulpe grillé, salade de tomates au vinaigre balsamique blanc et herbes fraîches, piment padron  
Grilled octopus, tomato salad with white balsamic vinegar and fresh herbs, padron pepper **36 €**
- Dos de maigre poêlé, risotto de freekeh aux petits pois, coulis de crustacé tomaté  
Pan-fried meagre loin, freekeh pea risotto, shellfish tomato coulis **34 €**

## VIANDES

### MEATS

- Côte de veau rôti, mousseline de pommes de terre  
au parfum de truffe et épinards frais, jus brun **38 €**  
Roasted veal rib steak, potato purée with truffle  
and fresh spinach, au jus
- Onglet de bœuf 220 gr, carottes fanes au cumin  
et ratatouille de légumes niçois, sauce échalote **32 €**  
Beef skirt steak 220 g, whole baby carrots with cumin,  
ratatouille with vegetables from Nice, shallot sauce
- Suprême de volaille fermière, concassé de tomates fraîches  
et asperges, jus aux olives taggiasche **28 €**  
Free-range chicken supreme, crushed fresh tomatoes  
and asparagus, Taggiasche olive brine

## DESSERTS

### DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar **12 €**  
Crème brûlée with Madagascan vanilla
- Millefeuille framboise, crème légère à la pistache **14 €**  
Raspberry millefeuille, light pistachio cream
- Tarte chocolat Acarigua, gelée de cerise **12 €**  
Acarigua chocolate tart, cherry jelly

## CHAMPAGNE

	VERRE 15CL	BOUTEILLE 75CL	MAGNUM 150CL
Fouquet's Tradition	18 €	95 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	250 €
Ruinart Blanc de Blancs		220 €	450 €
Louis Roederer Collection 243		130 €	
Moët & Chandon Rosé Impérial		150 €	
Billecart Salmon Rosé		185 €	

## VINS

	VERRE 15CL	BOUTEILLE 75CL	MAGNUM 150CL
<b>ROSÉS</b>			
Rosé d'une Nuit, Château La Coste	10 €	45 €	
Whispering Angel, Cave d'Esclans	14 €	65 €	135 €
Minuty Rose et Or		76 €	160 €
Domaines Ott		95 €	195 €
<b>ROUGES</b>			
Aspras Les 3 Frères		42 €	
Château La Coste, Le Rouge	10 €	45 €	
Crozes Hermitage, David Reynaud		65 €	
Clos des Menuts, Saint Emilion Grand Cru		75 €	
Château Les Ormes de Pez, Saint Estèphe		95 €	
<b>BLANCS</b>			
Château La Coste, Le Blanc	10 €	45 €	
Chinon Chante Le Vent, Domaine de la noblaie		59 €	
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche		65 €	
Minuty Blanc et Or		89 €	
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume, Domaine Vrignaud		115 €	

## SOFTS

### EAUX 1L

Vittel, Sanpellegrino, Perrier Fines Bulles	8
---	---

### SODAS

Coca Cola, Coca Zero 33CL	7
Fever Tree 20CL	7
Orangina, Fuze Tea 25CL	7
Café	5
Infusion, Thé	5

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.

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.