

LA TERRASSE DU GRAY

RÉSERVATIONS : 04 92 99 79 79

La Terrasse du Gray est ouverte du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30,
7 jours / 7 de 19h30 à 22h30.

Open from 12. to 2.30 pm from Monday to Friday
and from 7.30 to 10.30 pm 7 days a week.



«FORMULE EXPRESS»

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
A LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

**GASPACHO DU JOUR, LE CHOIX ENTRE 2 PLATS DU JOUR
OU UNE SÉLECTION DE SALADES + CARAFE D'EAU + CAFÉ** 18 €

Gaspacho of the day and a choice of 2 dishes of the day or a selection of salads plus coffee

Offre non cumulable / Offer not combinable

ENTRÉES / STARTERS

- Raviolis de gambas façon gyoza, julienne de légumes 24 €
Jiaozi dumpling-style king prawn ravioli with julienned vegetables
- ◆ Œuf coulant, confit de légumes niçois et copeaux de lonzo 18 €
Runny egg, Nice-style vegetable confit and shavings of lonzo cured loin
- Carpaccio de daurade, salsa de mangue et coriandre, smoothie d'avocat 23 €
Sea bream carpaccio, mango and coriander salsa and avocado smoothie
- ◆ Burrata crémeuse, salade de courgettes grillées, gaspacho de tomates au basilic frais 17 €
Creamy burrata, grilled zucchini salad, tomato gazpacho with fresh basil

URBAN NATURE / URBAN NATURE

- Gaspacho de petits pois à la menthe, éclats de pistaches et croustillant d'escargots 14 €
Minty pea gazpacho with a scattering of pistachio and snail pastry bundle
- ◆ Garganelli fraîches, crème d'épinards, miel de nos ruches 19 €
Fresh garganelli, creamed spinach and honey from our hives
- ◆ Lieu jaune en croute d'herbes, julienne de courgette violon, coulis de chlorophylle 26 €
Herb-encrusted yellow pollack and julienned Trombetta zucchini with a chlorophyll coulis

PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

- Orechiette au homard, râpé de pecorino à la truffe 39 €
Lobster orecchiette with a dusting of grated truffle-infused pecorino
- Risotto aux artichauts violets, copeaux de manchego, bouquet de roquette 24 €
Risotto with purple artichokes, manchego shavings and a bouquet of rocket

WOK / WOK

- ◆ Légumes et nouilles chinoises, tofu grillé **22 €**
Chinese vegetables and noodles with grilled tofu
- ◆ Canard laqué au miel de nos ruches **23 €**
Peking duck glazed with honey from our hives
- Calamar, sauce aigre douce **24 €**
Sweet and sour squid

POISSONS / FISH

- Pavé de turbot, risotto parfumé à la citronnelle, légumes verts de saison **40 €**
Turbot served with lemon grass-infused risotto and seasonal green vegetables
- Filet de rouget, artichauts poivrade, jus d'oignons nouveaux **34 €**
Fillet of red mullet and purple artichokes with a spring onion jus
- Tentacule de poulpe, pommes grenaille au citron confit, poivrons rôtis **36 €**
Octopus tentacle, baby potatoes with preserved lemon and roasted peppers

VIANDES / MEAT

- Noisette d'agneau et côtes grillées, charlotte d'aubergines et caponatta au basilic **32 €**
Grilled lamb noisette and chops, aubergine charlotte and caponatta with basil
- ◆ Travers de porc braisé, haricots rouges et baby maïs **29 €**
Braised spare ribs, kidney beans and baby sweetcorn
- Suprême de volaille crispy, mozzarella fumée et jambon cru **27 €**
Crispy chicken supreme, smoked mozzarella and cured ham
- Filet de bœuf poêlé, condiment chimichouri, pommes de terre nouvelles **34 €**
Pan-fried fillet of beef, chimichurri condiment and new potatoes

NOS FORMULES

FORMULE **ENTRÉE + PLAT** **ou** **PLAT + DESSERT** **34 €**

Starter + Main course or Main course + Dessert

FORMULE **ENTRÉE + PLAT + DESSERT** **42 €**

Starter + Main course + Dessert

Choix parmi nos plats marqués d'une ◆
hors boisson

Choose from dishes marked with an ◆
excluding drinks

▼ Plat végétarien

Prix net en TTC euros, service compris.

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages Cheese board	15 €
◆ Chariot pâtisserie du Majestic Majestic dessert trolley	12 €
Crêpe Suzette flambée à la minute Crêpe Suzette freshly cooked to order	13 €
Glaces et sorbets Geronimi, Maître Glacier Corse (3 boules) Ice-creams and sorbets from Corsican master ice-cream artisan Geronimi (3 scoops)	13 €



Formules non disponible pendant les congrès. Aucune promotion ne s'applique sur la formule express.
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'Allemagne.
Le porc a pour origine l'Espagne. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité
de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
*Formulas not available during congress periods. Express formula cannot be combined with any other offers.
Our 'home-made' dishes are made on site in our kitchens from fresh produce. We use beef sourced from France and
Germany. Our pork comes from Spain. Documents certifying the traceability of the origins of our meat are available.
Products containing allergens: for more information, please ask at reception.
Proof of origin certificates available. List of allergenic products available.*

Prix net en TTC euros, service compris.
Net prices, service included.





Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.

Martine Chardey

