



**L O** ✨  
**B B Y**  
B A R



DE 18H00 À 23H00

À PARTAGER / TO SHARE

1  
SÉLECTION  
9 €

3  
SÉLECTIONS  
26 €

5  
SÉLECTIONS  
43 €

7  
SÉLECTIONS  
59 €

**Sélection de fromages de Provence**  
Selection of Provençal cheeses

**Jambon bellota, gressins & melon**  
Bellota ham, grissini breadsticks and melon

**Caviar d'aubergines aux épices**  
Spiced aubergine caviar

**Fritto misto, sauce tartare aux câpres**  
Fritto misto, tartar sauce and capers

**Houmous au sésame & huile d'olive vierge**  
Hummus with sesame and extra-virgin olive oil

**Pissaladière aux anchois & olives noires**  
Pissaladière with anchovies and black olives

**Salade de poulpe aux herbes fraîches**  
Octopus salad with fresh herbs

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 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. The «homemade» dishes are prepared on site from raw products. Bovine meat used in the composition of the dishes on this menu originates from France or Germany. The pork originates from France. We have at your disposal the documents that can attest to the traceability of our meats. Allergenic products: consult the information available at reception.

## COCKTAILS

### SHORT DRINKS

14 €

#### Mango caipiroska

Stolichnaya 6 cl, citron vert 1 cl, sucre cassonade 1 cl, coulis mangue 3 cl  
60ml Stolichnaya, 10ml lime, 10 ml brown sugar, fresh mint, 30ml mango purée

#### Mintberry frozen daiquiri

Bacardi oro 5 cl, coulis de fraises 2 cl, sirop de sucre de canne 2 cl, Menthe fraîche jus de citron vert 1 cl  
50ml Bacardi Oro, 20ml strawberry purée, 20ml sugar cane syrup, fresh mint, 10ml lime juice

#### Blue frozen Margarita

Camino Téquila 5 cl, Curacao bleu 3 cl, jus de citron 2 cl (décor zeste d'orange)  
50ml Camino Tequila, 30ml blue Curacao, 20ml lime juice (orange peel garnish)

#### Ginger martini (shaker)

Gin bombay Sapphire ou vodka stolichnaya 6 cl, Martini Extra Dry 4 cl, Bitter Romarin, gingembre frais  
60ml Bombay Sapphire Gin or Stolichnaya vodka, 40ml Martini, Extra Dry vermouth, rosemary bitters, fresh ginger

#### Smoked Bourbon OLD Fashioned

Bourbon Jeam Beam 6 cl, sodas, Miel "de nos ruches», Angostura bitter  
60ml Jim Beam Bourbon, Soda, Honey from our hives, Angostura bitters

### MOCKTAILS

11 €

#### Virgin mojito

Morceaux de citrons vert, feuilles de menthe, sucre de canne, perrier 12 cl  
Slices of lime, mint leaves, cane sugar, 120ml Perrier

#### Virgin colada

Crème de coco ponthier, 10 cl jus d'ananas, 2 cl sirop de vanille  
Ponthier coconut milk, 100ml pineapple juice, 20ml vanilla syrup

#### My provencal detox

Framboises fraîches, basilic frais, morceaux de citrons vert, sucre de canne, fleur d'oranger, 2 cl Perrier 10cl  
Fresh raspberries, fresh basil, slices of lime, cane sugar, 20ml orange blossom water, 100ml Perrier

## LONG DRINKS

14 €

### Gray bar Spritz

Gin bombay sapphire 5 cl, St Germain liqueur 3 cl, basilic/citron bitter, citron vert, Prosecco 5 cl, soda 5 cl  
50ml Bombay Sapphire Gin, 30ml St Germain, basil/lemon bitters, lime 50ml Prosecco, 50ml soda

### «La terrasse» Spritz

Apérol 6 cl, Prosecco 6 cl, soda 6 cl, framboises fraîches  
60ml Aperol, 60ml Prosecco, 60ml Soda, fresh raspberries

### Cuban mule

Havana 3 ans 6 cl, ginger beer fever tree 10 cl, citron vert, sucre cassonade  
60ml Havana Club 3 Años, 100ml Fever Tree tonic, lime, brown sugar

### Gray on the beach

Stolichnaya Vodka 5 cl, jus d'ananas 5 cl, jus Cranberry 5 cl, Liqueur de pêche 1 cl, purée de pêche ponthier  
50ml Stolichnaya vodka, 50ml pineapple juice, 50ml cranberry juice 10ml peach liqueur Ponthier peach purée

### Smoked Lavender collins

Gin botanist 5 cl, sirop de lavande 1 cl, jus de citron vert 2 cl, sodas 4 cl  
50ml Botanist gin, 10ml lavender syrup, 20ml lime juice, 40ml soda

### Riviera Mary

Vodka stolychnaya 5 cl, jus de citron 2 cl, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri, jus de tomate infusé 12 cl (romarin, basilic, thym)  
50ml Stolichnaya vodka, 20ml lemon juice, Worcestershire sauce  
Tabasco, celery salt, 120ml tomato juice infused with rosemary, basil and thyme

### Mojito

Havana Club 3 ans Rhum 6 cl, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, Angostura bitter, soda 10 cl  
60ml Havana Club 3 Años, raw sugar, lime, fresh mint, Angostura bitters, 100ml soda

### Pimp my Gin

Créer votre propre gin tonic 6 cl. tonic fever tree  
Plantes aromatiques au choix : menthe, basilic, thym, lavande  
Fruits frais au choix framboise, mûres, concombres, fruits de saison  
Create your own Gin and Tonic. 60ml Fever Tree tonic  
Your choice of aromatic herbs: rosemary, basil, thyme, lavender  
Your choice of fresh garnish: raspberry, blackberry, cucumber, seasonal fruits

## AU VERRE / BY THE GLASSE

15 CL

### CHAMPAGNE

AOC Champagne **Moët & Chandon Brut Impérial blanc**

22 €

AOC Champagne **Moët & Chandon Brut Impérial rosé**

22 €

AOC Champagne **Pommery rosé**

24 €

### EFFERVESCENT

**Prosecco Brut DOC Andrea Berro**

12 €

### BLANC

AOP Côtes de Provence **Château Gassier «Pas du Moine »**

9 €

AOP Bourgogne **Chablis, Domaine Laroche**

14 €

### ROSÉ

AOP Côtes de Provence **Château Gassier «Pas du Moine »**

9 €

AOP Côtes de Provence **Whispering Angel**

14 €

### ROUGE

AOP Côtes de Provence **Aspras « Les trois frères » Rouge**

9 €

AOP Saint-Emilion **Château Clos des Menuts 2015**

15 €

## **BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLES OF CHAMPAGNE**

75 CL

### **BLANC**

AOC Champagne <b>Fouquet's Tradition</b>	80 €
AOC Champagne <b>Roederer Brut Premier</b>	95 €
AOC Champagne <b>Laurent Perrier Brut</b>	105 €
AOC Champagne <b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	110 €
AOC Champagne <b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>	120 €
AOC Champagne <b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	160 €
AOC Champagne <b>Dom Pérignon Millésimé</b>	320 €
AOC Champagne <b>Roederer « Cristal » Millésimé</b>	320 €

### **ROSÉ**

AOC Champagne <b>Fouquet's</b>	95 €
AOC Champagne <b>Moët &amp; Chandon Impérial</b>	110 €
AOC Champagne <b>Pommery rosé</b>	120 €
AOC Champagne <b>Billecart-Salmon</b>	150 €
AOC Champagne <b>Laurent Perrier</b>	210 €

### **EFFERVESCENT**

<b>Prosecco Brut DOC Andrea Berro</b>	45 €
---------------------------------------	------

## **GRANDS FLACONS**

150 CL

AOP Côtes de Provence <b>Minuty Rosé &amp; Or</b>	132 €
AOP Champagne <b>Moët et Chandon Impérial Blanc</b>	230 €
AOP Champagne <b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	340 €
AOP Champagne <b>Dom Pérignon Millésimé, Moët et Chandon</b>	850 €

## VINS / WINE

VINS BLANCS	50 CL	75 CL
PROVENCE		
AOP Côtes de Provence <b>Château Gassier « Pas du Moine »</b>	35 €	42 €
AOP Cassis <b>Domaine du Paternel</b>		75 €
AOP Bellet <b>Domaine de Saint Jean</b>		82 €
LOIRE		
AOP Sancerre <b>La Moussière « Domaine J. Mellot »</b>		75 €
AOP Pouilly Fumé <b>Ladoucette Château de Nozet</b>		85 €
BOURGOGNE		
AOP Hautes Côtes de Nuit <b>« Pierre Laurent »</b>		50 €
AOP Chablis <b>«Saint-Martin», Domaine Laroche</b>		62 €
AOP Chablis <b>1er Cru «Montée de Tonnerre», Domaine Vauroux</b>		90 €
AOP Meursault <b>Domaine Bithouzet</b>		130 €
AOP Bâtard-Montrachet <b>Grand Cru, Domaine V. &amp; F. Jouard</b>		615 €
VINS ROSÉS	50 CL	75 CL
AOP Côtes de Provence <b>Château Gassier «Pas du Moine »</b>	35 €	42 €
AOP Côtes de Provence <b>Domaine du Dragon «Cuvée Mlle Gray»</b>		52 €
AOP Côtes de Provence <b>Whispering Angel</b>		58 €
AOP Côtes de Provence <b>Minuty Rosé &amp; Or</b>		68 €
AOP Côtes de Provence <b>Domaine Ott</b>		85 €
AOP Côtes de Provence <b>Minuty 281</b>		115 €



<b>VINS ROUGES</b>	<b>75 CL</b>
<b>PROVENCE</b>	
AOP Côtes de Provence <b>Aspras « Les trois frères » Rouge</b>	39 €
AOP Bellet <b>Domaine de St Jean</b>	80 €
AOP Côtes de Provence <b>Bandol Domaines Ott « Romassan»</b>	85 €
<b>RHÔNE</b>	
AOC Saint-Joseph <b>Pierre Gaillard</b>	75 €
AOC Côte Rôtie <b>«Brune et Blonde», E.Guigal</b>	165 €
<b>BOURGOGNE</b>	
AOP Hautes Côtes de Nuit <b>2019, Pierre Laurent</b>	50 €
AOP Mercurey <b>«Les Monthelons» 2018, Domaine du Meix-Foulot</b>	60 €
AOP Savigny-lès-Beaune <b>1er Cru «Aux Clous 2018», Domaine J.Baptiste Lebreuil</b>	105 €
AOP Gevrey Chambertin <b>1er Cru «Champonnet» 2017, Domaine Philippe Chéron</b>	230 €
<b>BORDEAUX</b>	
AOP Saint-Emilion <b>Château Clos des Menuts 2015</b>	70 €
AOP Pauillac <b>Château Fleur de Haut-Bages Libéral 2015</b>	110 €
AOP Margaux <b>Brio de Cantenac Brown 2015</b>	125 €
AOP Saint Julien <b>Château Beychevelle 2015</b>	425 €

## APÉRITIFS / APERITIFS

Ricard 4 CL					7 €
Pastis 51 4 CL					7 €
Suze 6 CL					8 €
Campari 6 CL					8 €
Porto 6 CL					8 €
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6 CL					8 €

## BIÈRES / BEERS

	25 CL	33 CL	35,5 CL	50 CL
Pression Heineken Pays-Bas	7 €			10 €
Panaché	7 €			
Kronenbourg 1664 France		8 €		
Leffe Blonde Belgique		8 €		
Corona Mexique			9 €	
Heineken O.O Sans Alcool		8 €		

## ALCOOLS / SPIRITS

5 CL

### GIN / GIN

<b>Hendrick's</b> Ecosse	15 €
<b>The Botanist Islay dry</b> Ecosse	15 €
<b>Gordon's</b> Angleterre	12 €
<b>Tanqueray</b> Angleterre	15 €
<b>Bombay Sapphire</b> Angleterre	12 €
<b>Ki No Bi Kyoto</b> Japon	22 €
<b>Citadelle</b> France	14 €

### VODKA / VODKA

<b>Absolut</b> Suède	11 €
<b>Grey Goose</b> France	14 €
<b>Belvedere</b> France	14 €
<b>Russian Standard Platinum</b> Russie	12 €
<b>Stolichnaya</b> Russie	12 €

### TEQUILA / TEQUILA

<b>Camino Real</b>	10 €
<b>Gran Patron</b>	60 €

### RHUM / RUM

<b>Havana Club 7 ans</b> Cuba	12 €
<b>Bacardi Carta Blanca</b> Puerto Rico	10 €
<b>Don Papa</b> Philippines	17 €
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> Venezuela	17 €
<b>Kraken</b> Trinité et Tobago	17 €

### CACHAÇA / CACHAÇA

<b>Leblon</b> Brésil	12 €
----------------------	------

<b>Accompagnement soda</b>	4 €
----------------------------	-----

<b>Accompagnement Fever Tree</b>	5 €
----------------------------------	-----

## WHISKIES / WHISKEYS

### BLENDED SCOTCH WHISKIES

<b>J&amp;B Rare</b>	5 CL
<b>Chivas 12 ans</b>	10 €
<b>Johnny Walker Red Label</b>	12 €
<b>Johnny Walker Black Label</b>	14 €

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

<b>Glenfiddich 12 ans</b>	6 CL
<b>Lagavulin 16 ans</b>	12 €
<b>Oban 14 ans</b>	16 €
<b>Macallan 12 ans</b>	16 €
<b>Glenlivet 12 ans</b>	14 €
<b>Glenmorangie 10 ans</b>	12 €

### WORLD WHISKIES

<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Whiskey, Etats-Unis	6 CL
<b>Maker's Mark Bourbon</b> Kentucky, Etats-Unis	12 €
<b>Crown Royal</b> Manitabo, Canada	14 €
<b>Jameson</b> Irlande	14 €
	10 €

## DIGESTIFS / DIGESTIVE

### LIQUEURS

Amaretto	6 CL
Bailey's	10 €
Grand Marnier	10 €
Sambuca Molinari	10 €
Get 27	10 €
Get 31	10 €
Mandarine Impériale	10 €

### COGNAC

Hennessy X.O	5 CL
Rémy MARTIN X.O	21 €
Hennessy Fine de cognac V.S.O.P	21 €
	14 €

### ARMAGNAC, CALVADOS

Armagnac Samalens V.S.O.P	5 CL
Calvados Christian Drouin	14 €
	14 €

### EAU DE VIE

Grappa Piave	5 CL
Poire William	12 €
	12 €

## BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

SODAS	20 CL	25 CL	33 CL
Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola light			7 €
Fuze Tea		6,50 €	
Orangina		6,50 €	
Seven Up			6,50 €
Red Bull			7 €
Fever Tree Tonic	6,50 €		
Fever Tree Ginger Beer	6,50 €		

JUS - ALAIN MILLIAT	33 CL
Tomate Rouge / Tomate Jaune / Pomme / Ananas / Raisin Merlot Red tomato / Yellow tomato / Apple / Pineapple / Merlot grap	10 €

## EAUX PLATES - EAUX PÉTILLANTES / STILL WATER - SPARKLING WATER

Vittel / San Pellegrino 50 CL	7 €
Vittel / San Pellegrino / Evian 1 L	9 €
Chateldon 75 CL	10 €
Perrier 33 CL	5 €
Perrier Fines Bulles 1 L	9 €

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso Espresso	5 €
Double Espresso Double Espresso	6,50 €
Cappuccino/latté Cappuccino/latté	7 €
Espresso décaféiné Decaffeinated Espresso	5 €
Noisette Coffee with drop of milk	5,50 €

## SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS BIO SELECTION OF ORGANIC TEAS AND INFUSIONS

Demandez notre sélection auprès de notre équipe. Ask for our selection to our team.	8 €
--	-----

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Net prices in Euros, service charge included. Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation..



HÔTEL BARRIÈRE  
**LE GRAY D'ALBION**  
CANNES