

*Mademoiselle* GRAY  
PLAGE BARRIÈRE



# Fraîcheurs du Marché

Fresh from the market

Pour  
commencer !

To begin !

ou  
à partager  
or To share

Salade "Taktouka"  
poivrons et tomates 🥗 9  
"Taktouka" pepper  
and tomato salad

Houmous au basilic, sésame  
et huile d'olive vierge 🥗 11  
Basil hummus with sesame  
and virgin olive oil

Falafel à la coriandre,  
sauce tarator 🥗 11  
Coriander falafel  
with tarator sauce

Moutabal d'aubergines aux épices,  
graines de grenade 🥗 11  
Spicy eggplant moutabal  
with pomegranate seeds

Taboulé de persil  
et quinoa rouge citronné 🥗 9  
Parsley and lemon-infused  
red quinoa tabbouleh

Friture de calamars,  
mayonnaise au citron 14  
Fried calamari  
with lemon mayonnaise

Salade Caesar au poulet mariné façon "shish taouk",  
bacon croustillant, copeaux de parmesan 28  
"Shish tawook" chicken Caesar salad with crispy bacon  
and parmesan shavings

Poke bowl falafel, quinoa rouge aux herbes fraîches, légumes de saison 🥗 24  
Falafel poke bowl, red quinoa with fresh herbs and seasonal vegetables

Salade Riviera "Comme une Niçoise", thon confit et anchois de Collioure 26  
Riviera Niçoise-style salad with tuna confit and Collioure anchovies

Tartare de saumon "Mademoiselle", avocat et concombre 29  
"Mademoiselle" salmon tartare with avocado and cucumber

Burrata crémeuse, tomates aux saveurs d'antan, figues et citron confit 28  
Creamy burrata with heirloom tomatoes, figs and lemon confit

## Plats Dishes

Gambas flambées à l'Arak, cébettes et citron confit, fraîcheur de courgettes 44  
King prawns flambeed in Arak, served with spring onions,  
lemon confit and fresh zucchini

Poulpe à la plancha, fenouil braisé, piment Padrón et rouille 38  
Octopus a la plancha, braised fennel, Padrón peppers and rouille

Onglet de bœuf "Héritage"\*, sauce toum à l'échalote 39  
"Heritage"\* beef skirt steak, shallot and Lebanese toum garlic sauce

## Burgers

Servis avec pommes frites - Served with fries

Burger de bœuf "Héritage"\*, pain brioché, Comté, mayonnaise à la truffe **HT** 34  
"Heritage"\* beef burger, brioche bun, Comté cheese and truffle mayonnaise

Burger "Mademoiselle Gray", pain brioché, steak de bœuf "Héritage"\*,  
Comté, sauce aux épices douces **H** 29  
"Mademoiselle Gray" burger, brioche bun, "Heritage"\* beef,  
Comté cheese and sweet chilli sauce

## Garnitures Side Dishes

Frites 🥗 8 Riz à l'orientale 🥗 9  
French fries Oriental rice

Salade de jeunes pousses 🥗 8 Légumes du soleil  
Mixed green salad confits au basilic 🥗 9  
Roasted summer vegetables  
with basil

Purée de pommes de terre 🍷 9  
Mashed potatoes

Purée de pommes de terre  
à la truffe\*\* 🍷 **T** 16 Moussaka d'aubergines,  
crumble de parmesan 11  
Truffled mashed potatoes Eggplant moussaka  
with parmesan crumble

🥗 Plats végétariens - Vegetarian dishes 🍷 Plats végétariens - Vegetarian dishes **H** Halal **T** Truffe d'été

\* La viande "Héritage" c'est le savoir-faire et l'authenticité des éleveurs lorrains qui nous sélectionnent les meilleures pièces, elles bénéficient d'une maturation de 3 à 6 semaines.  
"Heritage" meat reflects the know-how and authenticity of Lorraine's breeders, who select only the very best cuts for us. They are matured for 3 to 6 weeks.

# Desserts

Café ou thé Gourmand  
Coffee or tea with a selection of sweets

16

Tropézienne aux éclats de framboises,  
crème mousseline à la fleur d'oranger  
Raspberry Tropézienne tart,  
orange blossom mousseline cream

14

Fleur de meringue aux fruits rouges et hibiscus,  
crème de mascarpone citron vert  
Eton mess with summer fruits  
and hibiscus, mascarpone and lime

14

Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert 🍷  
Pineapple carpaccio with lime sorbet

16

Crème brûlée au chocolat noir 70 %,  
brunoise de poires et crumble aux amandes  
70% dark chocolate crème brûlée,  
pear brunoise and almond crumble

14

## COUPES GLACÉES MADEMOISELLE

MADEMOISELLE ICE CREAM

### Mademoiselle Gray Ice cream

16

Sorbet agrumes, gelée d'orange et pamplemousse  
infusée au poivre de Timut, crumble aux amandes,  
crème chantilly

Citrus sorbet, orange and grapefruit jelly  
infused with Timut pepper, almond crumble  
and whipped cream

### Fruits rouges Ice cream

16

Glace yaourt, sorbet fraise, fruits rouges, granola  
au miel, coulis fruits rouges, crème chantilly

Frozen yogurt, strawberry sorbet, granola with honey,  
red berry coulis and whipped cream

## Enfants - Kid's

- 12 ans

AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION CI-DESSOUS

Hamburger, Steak Haché, Filet de Poisson Blanc, Chicken Nuggets, Fish & Chips  
Pâtes au Beurre ou Sauce Tomate et 1 Boule de glace au choix

Hamburger, Steak, Fish Filet, Chicken Nuggets, Fish and Chips  
Butter or Tomato Sauce Pasta and 1 Scoop of ice cream of your choice

20€

## Softs

### SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, 7Up 33 CL

7

Orangina 25 CL

7

Fever tree tonic, ginger ale, ginger beer 20 CL

7

FuzeTea, Limonade 25 CL

7

Red Bull 25 CL

8

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

25 CL

Jus de fruits

7

Fruit Juice

Jus de fruits pressés Orange, Pamplemousse, Citron

9

Freshly squeezed fruit juice - Orange, Grapefruit, Lemon

### EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Perrier 33 CL

6

San Pellegrino 75 CL

9

Vittel 75 CL

9

Aqua Panna 75 CL

9

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Espresso - Espresso Coffee

5

Décaféiné - Decaffeinated

5

Café blanc «Comme à Beirut» - «Beirut-style» water coffee

5

Double Café - Double Coffee

7

Capuccino

8

Thé, Infusion - Tea, Herbal tea

6

Chocolat Chaud - Hot chocolate

6

Thé Glacé, Café Glacé - Iced Tea, Iced Coffee

7

Milkshake

9

## Au verre

By the glass

### CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

15 CL PISCINE

Jacquart Mosaïque Signature 5 ans

20 23

"R" de Ruinart Brut

26 29

Henriot Brut Rosé

28 31

### VINS ROSÉS ROSÉ WINE

15 CL PISCINE

 Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle" 11

14

Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence" 15

18

Côtes de Provence, Minuty Rose et Or

17 20

### VINS BLANCS WHITE WINE

15 CL

 Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle" 11

14

Chablis, Domaine Vignaud

14

Sancerre "Les Caillottes", Pascal Jolivet

17

### VINS ROUGES RED WINE

15 CL

 Côtes de Provence Roseline Lampe de Méduse

13

Saint Estèphe, 2nd de Pez

17

SCANNER  
POUR CONSULTER  
LA CARTE COMPLÈTE





# Cocktails

## LES CLASSIQUES

### Aperol/Campari Spritz

7 cl Aperol/Campari, 9 cl prosecco, soda

### Hugo Spritz

5 cl Liqueur Saint-Germain, 10 cl prosecco, soda, menthe, citron vert

### Bellini/Rossini

12 cl Prosecco, purée de pêche/fraise

### Mai Tai

3cl Ron Bacardi Blanca, 3cl Ron Bacardi Carta Oro,  
2 cl Cointreau, Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat

### Daïquiri

6 cl Ron Bacardi Blanca, 1 cl Cointreau, jus de citron, sucre de canne

### Rum Old Fashioned

5 cl Ron Santa Teresa 1796, Cassonade, Angostura Bitter, soda

### Margarita

5 cl Tequila Corralejo Blanco, 3 cl Cointreau, jus de citron vert

### Caïpirinha

5 cl Cachaça Leblon, citron vert, cassonade, sucre de canne

### Pornstar Martini

5 cl Vodka Smirnoff, 3 cl liqueur de passion, purée de passion,  
jus d'ananas, sirop de vanille + 5 cl prosecco

### Espresso Martini

5cl Smirnoff, 2 cl Kahlua, expresso, sucre de canne

### Negroni

3 cl Gin Bombay Sapphire, 3 cl Campari, 4 cl Martini Rouge

### Old Fashioned

5 cl Bourbon Bulleit, Sucre, Angostura Bitter, soda

### Mojito

3 cl Ron Bacardi Carta Blanca, 3 cl Ron Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert,  
cassonade: version fruitée avec purée de fraise, mangue ou passion

### Piña Colada

3 cl Ron Bacardi Carta Blanca, 3 cl Ron Bacardi Carta Oro,  
purée de coco, jus d'ananas

### Sex on the Beach

5 cl Vodka Smirnoff, 2 cl crème de pêche, jus d'ananas et cranberry

### Pisco Sour

5 cl Pisco, 2 cl Citron, 1 cl sucre de canne, blanc d'œuf, Angostura bitter

16

## LES MOCKTAILS

### Red Velvet

Jus de Pomme, Jus de Cranberry, Sirop de Grenade, Citron jaune

### Limoñana (citronnade maison)

Citron jaune, Menthe fraîche, Sucre, Fleur d'oranger, Eau

### Free hangover Spritz

Lyre's Italian Spritz sans alcool, Vin effervescent sans alcool, Eau pétillante

### Walking straight G&T

Lyre's Dry London sans alcool, Tonic (citron jaune, sirop de fleur de sureau)

### Not an Espresso Martini

Lyre's Spiced Cane, Lyre's Coffee Originale, Espresso

## LES SIGNATURES

### Conino

5cl Liqueur Saint Germain, 2cl Liqueur Marasquin, 2cl Jus Yuzu, 8cl Jus de Pomme

### Pink Island

5cl Vodka Mez Framboise Rose, Citron vert, Hibiscus,  
Essence Pamplemousse, Mousse Framboise

### Lupa

5cl Jack Daniels, 9cl Clarification Pomme & Mangue, 3cl Jus citron, Sirop Sucre

### Lampone Spritz

Framboises fraîche, 2 cl sirop pistache Monin,  
4 cl purée de framboise Monin, 16 cl de prosecco

### Mademoiselle

4cl Gin Roku, 0.5cl Liqueur Soho, 1.5cl Sirop Cerise, Top up Tonic Hibiscus

### Sultry Day

3,5cl Tequila Don Julio Reposado, 2,5cl Liqueur de Rhubarbe,  
3cl Jus de Citron, Sirop Sucre, 6cl Jus de Pomme

### Cucumber Mule

5cl Vodka Mez Concombre, Citron Vert, Concombre Frais, Top up Ginger Beer

### L'Oaxaca

6cl Mezcal Del Maguey Vida, 8cl Jus d'Ananas, 2cl Jus De Citron Vert,  
Sirop d'Agave, Basilic frais

14

18

# Vins & Champagnes

Wines & Champagnes

## CHAMPAGNES BLANCS

### Jacquart Mosaïque Signature 5 ans

75 CL 150 CL

105

### "R" de Ruinar Brut

140

### Ruinar Blanc de Blancs

220 450

### Dom Pérignon Millésimé

450 990

### Cristal Louis Roederer Millésimé

450

## CHAMPAGNES ROSÉS

### Jacquart Mosaïque Brut Rosé

120

### Henriot Brut Rosé

140

### Louis Roederer Brut Rosé Millésimé

190

### Laurent Perrier Brut Rosé

250

## VINS ROSÉS ROSÉ WINE

75 CL 150 CL

 Côtes de Provence, **Château Aspras, Les Trois Frères** 44

 Côtes de Provence, **Roseline "Cuvée Mademoiselle"** 60 125


Côtes de Provence, **Caves d'Esclans "Whispering Angel"** 65 135

Côtes de Provence, **Minuty Rose et Or** 76 160

 Côtes de Provence, **Domaines Ott** 95 195

Côtes de Provence, **Minuty 281** 145 295

Côtes de Provence, **Château d'Esclans, "Garrus"** 250

 Côtes de Provence, **Caves d'Esclans "Whispering Angel" Casher** 95

## VINS BLANCS WHITE WINE

75 CL 150 CL

### PROVENCE & CORSE

 Côtes de Provence, **Château Aspras, Les Trois Frères 2022** 44

 Côtes de Provence, **Roseline "Cuvée Mademoiselle" 2023** 60 125

Côtes de Provence, **Minuty Blanc et Or 2022** 89

 Côtes de Provence, **Domaines Ott, Clos Mireille 2022** 95

### BOURGOGNE

 Chablis **2022, Domaine Vrignaud** 69

 Chablis **1<sup>er</sup> Cru Fourchaume 2021, Domaine Vrignaud 2021** 115

Meursault **2020, Domaine Bitouzet-Prieur** 198

### LOIRE


Sancerre **"Les Caillottes" 2022, Pascal Jolivet** 79

 Pouilly Fumé **2022, Jonathan Pabiot** 85

## VINS ROUGES RED WINE

75CL 150CL

### PROVENCE / POURTOUR MÉDITERRANÉEN

 Côtes de Provence, **Roseline Lampe de Méduse 2020** 70

Côtes de Provence, **Minuty Rouge et Or 2021** 89

### BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

 Bourgogne **Hautes Côtes de Nuits, 2021**

**Domaine Patrick Hudelot** 85




Gevrey Chambertin "en Songe" **2021, Domaine Naddef** 190

### BORDEAUX

75CL 150CL

Saint Estèphe, **2<sup>nd</sup> de Pez 2020** 69

Pessac Léognan, **Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019** 130

 Vins végétariens - Vegan wines  Bio  Kasher

VINS EN AOP, SAUF INDICATION DIFFÉRENTE, PRIX TTC - LES VINS ROUGES SONT STOCKÉS EN CAVE À 16°C - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
CARAFE D'EAU GRATUITE - FREE JUG OF WATER

Viande Bovine d'origine française. Volaille, viande porcine et veau d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. En cas d'allergènes, merci de les indiquer à votre serveur. Prix nets en Euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque. Bovine meat of French origin. Poultry, pork and veal of French origin. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Allergens : check the information available at the reception desk. If you have any allergens, please let your waiter know. Net prices in Euros. Service included. We don't accept cheques.