



HÔTEL BARRIÈRE
LE GRAY D'ALBION
CANNES

Services & Délices

Services & Refreshments

Besoin d'un renseignement ? Une envie de bulles ? Une petite faim ?
Cette carte est là pour vous simplifier la vie.

Need some information ? Feel like some bubbly ? Fancy a bite to eat ?
This menu is here to make life easy.

La carte des vins est disponible sur demande.

Wine list available on request.
please place your order at the hotel bar.



SOMMAIRE / SUMMARY



Carte servie de 12h à 14h30
et de 19h à 23h

Les plats marqués d'une *,
servis de 12h à 23h30

Menu served from 12 to 2:30 pm
and from 7 pm to 11 pm

Dishes marked with a *
served from 12 pm to 11:30 pm

GOURMANDISES & VIEINNOISERIES / PASTRIES & TREATS	4
PETIT-DÉJEUNER ENFANT / CHILDREN'S BREAKFAST	5
À LA CARTE / A LA CARTE	6
GROSSES FAIMS & PETITS FESTINS / LIGHT BITES & LITTLE FEASTS	8
VINS ET CHAMPAGNE / WINE AND CHAMPAGNE	9

Mise à disposition de couverts et de verres
Provision of cutlery and glasses

10 €


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

Nous tenons à votre disposition la traçabilité de nos viandes.
Information regarding meat products are atn your disposal.

Prix nets TTC service compris.
Net prices, service included.

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
consultez l'information disponible auprès de notre service client.
Some products may contain allergens, for more information
please ask at reception.

 Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our hand-crafted dishes are made on-site using fresh, unprocessed produce.

 Plat végétarien

 Plat végétarien

 Vegetarian

 Vegetarian

GOURMANDISES & VIENNOISERIES

TREATS & PASTRIES



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

30 €

Servi de 6h30 à 12h00 / Served from 6.30 am to 12 pm

CORBEILLE DU BOULANGER / THE "BAKER'S BASKET"

Petit pain, viennoiseries, toasts, beurre, confitures, miel
Bread, assorted rolls, toasts, butter, jam, honey

BOISSONS / DRINKS

Café noir, Espresso, Nescafé décaféiné, Café au lait,
Chocolat chaud, Lait froid, Lait chaud, Thé vert, Thé noir
Black coffee, Espresso, Nescafé decaffeinated, Coffee with milk,
Hot chocolate, Green tea, Black tea, Hot milk, Cold milk

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron Orange, Grapefruit, Lemon

NOS SUGGESTIONS À LA CARTE / OUR SUGGESTIONS " À LA CARTE "

Céréales / Cereals

Corn Flakes, Rice Krispies / Corn Flakes, Rice Krispies

5,50 €

Muesli sans gluten / Gluten free muesli

6 €

Œufs / Eggs

8,50 €

Coques (2 pces), brouillés (3 pces), au plat (2 pces), durs (2 pces)

Boiled (2 pces), scrambled (3 pces), fried (2 pces), hard boiled (2 pces)

Omelettes / Omelettes

12 €

Nature, Jambon, Fromage ou Champignons Plain, Ham, Cheese or Mushrooms

Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient

3 €

Bacon, oignon, tomate...Bacon, onion, tomato...

Pain perdu (2 tranches) nature Plain french toast (two slices)

8 €

Pain perdu (2 tranches) banane et framboise Banana and raspberry french toast (two slices)

10 €

MAIS AUSSI... / BUT ALSO...

Yaourt nature / Plain yoghurt

6 €

Yaourt aux fruits / Fruit yoghurt

6 €

Actimel / Actimel

6 €

Pancakes / Pancakes

8 €

Salade de fruits / Fruit salad

12 €

2 tranches de pain de mie toastées avec beurre et miel / 2 slices of toast, butter & honey

6 €

Sélection de fromages / Cheese

8 €

Assiette de bacon grillé / Grilled Bacon Plate

9 €

Assiette de saucisses de veau / Platter of veal sausages

9 €

Corbeille de fruits frais / Basket of fresh fruits

18 €

BOISSONS / DRINKS

Espresso / Espresso

4,50 €

Capuccino, Thé, Chocolat chaud, Café au lait / Capuccino, Tea, Hot chocolate, Coffee with milk

5,50 €

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse ou citron) / Fresh fruit juices (orange, grapefruit or lemon)

7 €

PETITS-DÉJEUNER ENFANT (jusqu'à 12 ans)
CHILDREN'S BREAKFAST (up to age 12)



PETIT DÉJEUNER ENFANT / CHILDREN'S BREAKFAST Offert jusqu'à 12 ans

12 €

BOISSONS / DRINKS

Verre de lait froid ou Lait chaud ou chocolat chaud
Glass of cold milk, warm milk or hot chocolate

LAITAGES / DAIRY

Yaourt nature ou fraise
Yoghurt or strawberry

CÉRÉALES / CEREALS

Coco Pops ou Miel Pops ou Rice Krispies
Coco Pops ou Miel Pops ou Rice Krispies

MINI VIENNOISERIES / PASTRIES MINI

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin ou crêpes
Nutella pain au lait, croissant or pain au chocolat or pain au raisin

À LA CARTE



LES ENTRÉES / STARTERS

Salade César gambas et copeaux de parmesan Prawn Caesar salad with parmesan shavings	23 €
Salade César poulet et copeaux de parmesan Chicken Caesar salad with parmesan shavings	21 €
Traditionnelle salade niçoise, huile Kalios et anchois Classic salade Niçoise, Kaliios olive oil and anchovies	20 €
🍷 Potage de légumes de saison *Seasonal vegetable soup	15 €
Saumon de Norvège fumé, toast* *Norwegian smoked salmon, toast	21 €
Assiette saveur du Liban* Houmous au sésame et huile d'olive, caviar d'aubergines aux épices et fromage frais. Lebanese flavor plate* Hummus with sesame and virgin olive oil, egg plant caviar with spices and cream cheese.	18 €

PLATS / MAINS

Croque-Monsieur jambon, salade et frites* Ham croque-monsieur, salad and fries*	17 €
🍷 Croque végétarien, salade et frites* Ham croque-monsieur, salad and fries*	15 €
Club sandwich poulet, salade et frites* Chicken club sandwich, salad and fries	24 €
Pizza Marguerite / Marguerita pizza Ingrédients : Poulet / Anchois / Jambon blanc / Champignons / Aubergines grillées / Chèvre / Buffalo / Roquette Toppings: Chicken / anchovy / Ham / Mushrooms / grilled eggplant / goat cheese / Buffalo / arugula	17 € 2 €
🍷 Wok de légumes / Vegetable stir-fry	24 €

LES PÂTES / PASTA

Spaghetti ou penne Sauce au choix : bolognaise, napolitaine, pistou, véritable carbonara Spaghetti or penne with the sauce of your choice: bolognese, neapolitan, pistou, authentic carbonara	19 €
--	------

LES VIANDES / MEAT

Le cheeseburger "pur bœuf", frites Pure beef burger, with cheese, fries	25 €
Suprême de volaille rôti au thym Thyme-roasted chicken supreme	24 €
Filet de bœuf français "180gr" Fillet of French beef, 180g	32 €

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. Prix net en euros, toutes taxes comprises

"Home made" dishes are created on-site using raw ingredients.

The beef used to prepare the various dishes on this menu comes from France, Germany. The pork comes from France.

We can provide documents certifying the traceability of the origins of our meat.

Products containing allergens for more information, please ask at reception. Net prices in euros, all taxes included.

À LA CARTE



LES POISSONS / FISH

Wok de gambas au soja et huile de sésame Prawn stir-fry with soy sauce and sesame oil	28 €
Filet de loup rôti parfumé aux herbes Herb-roasted fillet of sea bass	32 €

Nos poissons et viandes sont servis avec une garniture au choix à sélectionner dans la liste ci-dessous
All our fish / meat dishes are served with a side of your choice from the list below

LES GARNITURES / SIDES

8 €

Pommes frites / Fries
Riz basmati / Basmati rice
Haricots verts vapeur / Steamed green beans
Salade verte / Green salad
Légumes de saison / Seasonal vegetables

LES FROMAGES ET LES DESSERTS / CHEESES & DESSERTS

Chèvres frais de Provence, marinés au thym et huile d'olive Fresh goat cheese from Provence marinated in thyme and virgin olive oil.	13 €
Salade de fruits frais* Fresh fruit salad*	11 €
Croustillant aux chocolats Guanaja, sauce vanille* Guanaja chocolate crisp, vanilla sauce*	11 €
Crème brûlée à la vanille bourbon Bourbon vanilla crème brûlée	10 €
Glace : Magnum Vanille ou Amandes Ice cream: Vanilla or Almond Magnum	7 €

GROSSES FAIMS & PETITS FESTINS (pour les enfants jusqu'à 12 ans)

LIGHT BITES & LITTLE FEASTS (Children's menu up to age 12)



LES ENTRÉES / STARTERS

7 €

La soupe de légumes frais mixés pour bien grandir
Fresh vegetable soup to make you strong and healthy

La super assiette de jambon blanc supérieur
Super plate of cooked ham

L'œuf bio, en mimosa
Organic egg mimosa

Le trop bon saumon fumé
Yummy smoked salmon

LES PLATS / MAIN COURSES

12 €

Le fameux Fish & Chips
The famous Fish and Chips

Le steak haché de bœuf Origine France / French beef burger

Les pastas, sauce de ton choix / Pasta with your choice of sauce

L'émincé de blanc de poulet dans son p'tit jus / Slices of chicken breast in gravy
Bourbon vanilla crème brûlée

Garniture au choix / Side dish (of your choice)

Haricots verts, riz, purée maison, coquillettes, grosses frites, salade verte
Fresh green beans, rice, homemade mashed potato, pasta shells, big fries, green salad

LES DESSERTS / DESSERTS

12 €

La crêpe des p'tits gourmets, chocolat et crème fouettée
French crêpe chocolate and whipped cream

La compote de pommes méga bonne
Yummy apple compote

Glaces : Haribo ou spiderman fraise
Ice cream: Haribo push up or strawberry spiderman

VIN ET CHAMPAGNE WINE AND CHAMPAGNE



CHAMPAGNE À LA COUPE / CHAMPAGNE BY THE GLASS		15 CL		
Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Blanc		18 €		
Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Rosé		23 €		
BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLE OF CHAMPAGNE		75 CL		
BLANC / WHITE				
AOC Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial - S.A.		95 €		
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Brut - S.A.		110 €		
AOC Champagne - Laurent Perrier Brut - S.A.		150 €		
ROSÉ / ROSÉ				
AOC Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial - S.A.		115 €		
AOC Champagne - Louis Roederer Millésimé		140 €		
AOC Champagne - Laurent Perrier - S.A.		220 €		
VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS		15 CL		
BLANC / WHITE				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras 		7 €		
AOC Chablis - Saint Martin Domaine Larocche		12 €		
ROSÉ / ROSÉ				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras 		8 €		
ROUGE / RED				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras 		7 €		
AOC Saint-Emilion - Baron Carl		15 €		
BOUTEILLES DE VIN / BOTTLES OF WINE		37,5CL	50 CL	75 CL
ROUGE / RED				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras			25 €	35 €
AOC Hautes Côtes de Nuit 2016 - Domaine Pierre Laurent Vigneron				75 €
AOC Saint-Émilion - Baron Carl				75 €
BLANC / WHITE				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras			25 €	35 €
AOC Chablis - Laroche				60 €
AOC Sancerre - Domaine Vacheron				75 €
ROSÉ / ROSÉ				
AOC Côtes de Provence - Domaine des Aspras			25 €	35 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Minuty " Rosé & Or "				60 €
EAUX/ WATERS				
Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier fine bulles				9 €
Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles				

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.



Cette carte est mise en place le 1^{er} juin 2021 / Menu set from May 1st 2021