

## APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl .....	3,50 €	Américano « Maison » 5 cl .....	5,80 €
Coupe de Champagne 12 cl .....	8,50 €	Get 27/Get 31/Baileys 5 cl .....	5,50 €
Ricard, Pastis 5 l, Anisette 2 cl .....	3,90 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl .....	5,50 €
Kir Royal 12 cl .....	8,50 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl .....	5,80 €
Porto/Marsala 5 cl .....	4,70 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl .....	7,50 €
Martini 5 cl .....	4,80 €	Whisky Chivas Regal 4 cl .....	8,00 €
Campari 5 cl .....	4,90 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl .....	5,50 €
Amaretto/Manzana 5 cl .....	4,80 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl .....	4,50 €
Vodka 4 cl .....	5,50 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl .....	8,50 €
Vodka Red Bull .....	8,50 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl .....	8,50 €

## SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl .....	3,50 €	Limonade 25 cl .....	3,30 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl .....	3,70 €	Diabolo 30 cl .....	3,50 €
Evian/San Pellegrino 50 cl .....	3,50 €	Orangina 25 cl .....	3,50 €
Evian/San Pellegrino 100 cl .....	4,80 €	Perrier 33 cl .....	3,80 €
Red Bull 25 cl .....	4,50 €	Supplément sirop .....	0,20 €
Jus de fruits 25 cl .....	3,60 €		

## BIÈRE À LA PRESSION 25 CL 50 CL

Warsteiner Blonde 4,8% vol .....	3,90 €	6,90 €
Rince Cochon 8,5% vol.....	4,70 €	8,40 €
Bière d'Abbaye 6,5 % vol.....	4,90 €	8,50 €
Hoegaarden Blanche 4,9 % vol.....	4,90 €	8,50 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 33 cl 5,9% vol.....	5,90 €
Corona 33 cl 4,5% vol.....	5,90 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décafeiné .....	2,00 €	Café noisette .....	2,20 €
Double expresso .....	3,80 €	Café crème .....	3,80 €
Chocolat chaud, café Viennois .....	4,50 €	Chocolat Viennois .....	4,50 €
Thé/Infusion .....	3,50 €	Irish coffee .....	7,90 €
Le Café/Thé du Gourmand .....	7,90 €		

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# FORMULE MIDI ET BRASSERIE

## FORMULE MIDI À 14.50 €

(Une Entrée ou un Dessert et un Plat\*)

## FORMULE MIDI À 17.50 €

(Une Entrée, un Plat\*, et un Dessert)

\*(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés)

Plat Carte Brasserie signalé d'un astérisque\*

### LES ENTRÉES :

Salade Paysanne lardons, œuf poché.....	4,80 €
Verrine d'avocat au citron et crevettes sauce cocktail.....	5,50 €
Chèvre chaud et lard croustillant, vinaigrette au miel.....	5,50 €
Fricandeau Aveyronnais de chez Anne, oignons caramélisés.....	5,50 €

### LES DESSERTS :

Glace au choix (2 boules) .....	4,50 €
Mousse au chocolat maison.....	5,00 €
Tiramisù du jour .....	5,50 €
Fromage blanc au miel et fruits secs.....	4,50 €

## MENU GOURMET ENFANT 11,50 €

Jus ou soda 20 cl au verre

Tagliatelles au Saumon, Steak haché frites, Croustillant de Poulet frites.

Mousse au chocolat maison ou Glace 1 boule au choix (Chocolat/Vanille/Framboise/Barbe à papa/Bueno)

## PLATS ET PLANCHES

Plat du Jour (sur l'ardoise du jour) * Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés.....	11,50 €
Picata de Poulet façon Thaï, riz basmati* .....	11,90 €
Croque-Monsieur/Madame maison (frites maison, salade) * .....	11,90 €
Bifteck (sélection du boucher) beurre maître d'hôtel, (frites maison, salade)* .....	12,50 €
Tartine aux légumes du soleil (légumes grillés, mozzarella, Jambon Serrano, crème fraîche), roquette.....	12,70 €
Tartine Savoyarde, galette de pommes de terre, crème fraîche, poitrine fumée, Reblochon, oignons rouges, roquette .....	12,90 €
Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix ... (Petite 8,70 €).....	15,70 €
Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage, roquette aux noix) .....	16,90 €
Planche Normande (Petit Camembert normand rôti au Calvados, charcuterie, chutney de p. à l'huile de sésame, roquette aux noix) .....	16,90 €

## LES BURGERS

(Le véritable hamburger revisité par notre chef)

Steak haché de 170 gr, sauce spéciale du chef, Buns brioché, servi avec frites maison et salade

Le Traditionnel Burger (steak, salade, tomates, oignons, sauce) .....	13,90 €
Le Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey .....	14,50 €
Le Végétarien (buns, galettes de PDT, salade, légumes grillés, tomates séchées, sauce, Cantal) .....	14,80 €
Le Savoyard (steak, galette de p. de terre, Reblochon, Poitrine fumée, salade, tomates, oignons, sauce) .....	16,50 €
Le Gourmand (steak, cheese, Poitrine fumée grillée, œuf, salade, tomates, oignons, sauce).....	16,70 €
Le Spécial à l'italienne (steak, mozzarella, aubergines, coppa, salade, tomates, oignons, sauce, pesto, Grana Padano) .....	16,70 €
Crispy Chicken Burger Le Grey (Salade, oignons, tomates, sauce thaï du chef, Crispy chicken, avocat, Salsa) .....	16,80 €

### (NOUVEAU) BURGER ANGUS MAISON STEAK ENV. 200G

L'Angus Gorgonzola (Steak, gorgonzola, Poitrine fumée grillée, confit d'oignons et croustillants, sauce).....	18,50 €
L'Angus Brebis (Steak, Manchego, Poitrine fumée grillée, confit d'oignons et croustillants, sauce).....	18,50 €
L'Angus Rossini (Steak, Foie gras, oignons caramélisés, tomates, roquette, oignons rouges, sauce).....	19,50 €

## LES TARTARES

servi avec frites maison et salade

Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Bistro .....	13,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), à l'italienne (pesto, Grana Padano, câpres, oignons rouges...) .....	16,50 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Thaï (noix cajou, coriandre, menthe, wasabi, teriyaki, soja, gingembre, sésame) .....	16,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), à la Libanaise (persil, menthe, tomates, citron, ail, épices, pignon de pin) .....	16,90 €

## NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages éclats de coppa et Grana Padano, roquette .....	12,90 €
Tagliatelles aux 2 saumons .....	14,50 €

## NOS SALADES

La Croustillante Salade, tomates cerises, concombre, pommes, aiguillettes de poulet croustillantes, lard, oignons,.....	13,90 €
avocat, tagliatelle d'Emmental, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde), toast	
La Végétarienne Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, tomates séchées,.....	15,50 €
œuf poché, St-Nectaire, Cantal, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde), toast	
La Fermière Salade, Fromage de brebis Manchego, St-Nectaire, oignons rouges, poitrine fumée, tomates cherry,.....	15,90 €
concombre, œuf poché, pommes sautées à l'ail, Jambon Serrano, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde), toast	
L'exotique Terre et Mer Salade, avocat, cœur de palmier, mangue, crevettes marinées, Gambas, Ceviche de saumon,.....	17,50 €
saumon fumé, tomates cherry, concombre, vinaigrette avec vodka aneth et citron, toast	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

- Croustillant de Saint Marcelin, Risotto au chorizo..... 7,90 €
- Raviole Marie Louise, sauce fromagère, roquette, basilic..... 8,50 €
- Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix..... 8,70 €
- Salade de Bœuf Thai "Pran", salsa d'avocats et mangue..... 9,50 €
- Cassolette d'escargots crémeux aux girolles, ail et persil dans son Bun'n Roll ..... 10,90 €
- Petit Camembert normand rôti affiné au Calvados, salade aux pommes fruits et croûtons..... 10,90 €
- Ceviche de Saumon et Avocat, Mojo Cubain..... 10,90 €
- Carpaccio de St Jacques, Poireaux croquants, émulsion de citron v. et coriandre à l'huile d'olive..... 11,50 €
- Fond d'artichaut gourmand, gambas, salpicon de tomates, roquette..... 11,90 €
- Foie gras mi-cuit par nos soins (maison) à la fève de tonka, poivre de la Jamaïque, confiture de figues, pain d'épices et fleurs de sel.... 15,50 €

# NOS PLATS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

- Pièce du boucher (sélection du chef ou onglet canon supérieur), frites maison, salade, sauce au choix\*\* ..... 16,90 €
- Confit de canard (Maison Espinet) croustillant maison (nature ou miel), pommes sautées ail et persil..... 17,90 €
- Croustillant de cochon de montagne (cuisson lente), pommes sautées à l'ail, salade..... 18,90 €
- Duo de Bar et Dorade poêlés, compotée de tomates au basilic, tagliatelles de légumes/ velouté de coriandre..... 19,50 €
- Tataki de magret de canard, à la japonaise, gratin de pomme de terre crémeux, roquette..... 19,50 €
- Souris d'agneau confite basse température, carotte dans tous ses états..... 21,00 €
- Etouffé d'Espadon à la vanille et son riz Loc Lac, tuile salée au fromage..... 21,50 €
- Duo de St Jacques et gambas aux noix et aux girolles, Risotto aux chorizo..... 21,50 €
- Pavé de Veau rosé de Segala, pommes grenailles, confit d'échalotes en chemise, tomate provençale, beurre de sauge..... 22,00 €
- Côte de bœuf et son os à moelle (env. 450 gr) au grand romarin à la plancha, frites maison, salade..... 24,00 €
- Filet de bœuf, poivre à l'ancienne, pommes sautées, fagot haricots verts/ lard, tomate provençale..... 24,50 €

\*\* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

• Entrées et Plats Menu Découverte

• Entrées et Plats Menu Gourmand

## NOS DESSERTS\* / FROMAGES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat .....	5,00 €	Profiterole géante maison au chocolat .....	8,00 €
Mousse au chocolat glacée .....	6,50 €	Tiramisù aux Spéculoos et caramel beurre salé .....	7,00 €
Mousse au chocolat truffée .....	7,00 €	Pain perdu revisité façon le Grey .....	7,50 €
Panna cotta crémeuse à la vanille de bourbon, framboise ou caramel au beurre salé .....	6,50 €	Crumble aux fruits de saison .....	7,50 €
Crème brûlée à la vanille de bourbon .....	6,80 €	Tarte Tatin maison et sa boule de glace .....	7,50 €
Cheesecake maison, coulis aux fruits rouges.....	7,00 €	Café/thé gourmand .....	7,90 €
Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille	7,50 €	Planche de fromages affinés .....	8,50 €

*\*Tous nos desserts sont faits maison (hormis Café gourmand une partie seulement)*

## NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

<b>Les classiques</b> : Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte.....	7,50 €
Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly) .....	7,70 €
Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly) .....	7,70 €
La Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly) .....	7,80 €
Caraïbes (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, Chantilly) .....	7,80 €
Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly) .....	7,80 €
Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly) .....	8,50 €

**Nos glaces** : barbe à papa, Bueno, pistache, rhum-raisin, caramel beurre salé, vanille, chocolat, café, noix de coco

**Nos sorbets** : citron jaune de Sicile 28 %, framboise 52 %, mangue Alphonso 45 %.

### • MENU DÉCOUVERTE •

Entrée/Plat 23,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 27,90 €

• Entrées et Plats précédés du signe •

### • MENU GOURMAND •

Entrée/Plat 25,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 29,90 €

Entrées et Plats précédés du signe •

## NOS COCKTAILS

<b>Garibaldi</b> .....	17 cl .....	Campari, jus d'orange .....	5,90 €
<b>Vodka Orange</b> .....	17 cl .....	Vodka, jus d'orange .....	6,50 €
<b>Gin Fizz</b> .....	25 cl .....	Gin, citron, limonade .....	7,50 €
<b>Téquila Sunrise</b> .....	17 cl .....	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine .....	7,50 €
<b>Black Russian</b> .....	9 cl .....	Vodka, Kahlua .....	7,70 €
<b>White Russian</b> .....	18 cl .....	Vodka, Kahlua, lait .....	7,70 €
<b>Margarita</b> .....	10 cl .....	Téquila, triple sec, jus de citron .....	8,20 €
<b>Piña Colada</b> .....	20 cl .....	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas .....	8,20 €
<b>Ti'Punch</b> .....	9 cl .....	Rhum, citron vert, sucre de canne .....	8,20 €
<b>Planteur</b> .....	17 cl .....	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine .....	8,20 €
<b>Mojito</b> .....	17 cl .....	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse .....	8,20 €
<b>Strawberry Mojito</b> .....	17 cl .....	Mojito avec sirop de fraise .....	8,20 €
<b>Apple Mojito</b> .....	17 cl .....	Mojito avec Manzana .....	8,20 €
<b>Mojito Royal</b> .....	17 cl .....	Mojito avec Champagne .....	9,50 €
<b>Caipirinha</b> .....	7 cl .....	Cachaça, citron vert, cassonade .....	8,20 €
<b>Manhattan</b> .....	7 cl .....	Whisky, Martini rouge .....	8,20 €
<b>Cosmopolitan</b> .....	10 cl .....	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron .....	8,20 €
<b>Blue Lagoon</b> .....	10 cl .....	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu .....	8,20 €
<b>Cuba Libre</b> .....	25 cl .....	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert .....	8,20 €
<b>Sex On The Beach</b> .....	20 cl .....	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry .....	8,20 €
<b>Dark Vador</b> .....	20 cl .....	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry .....	8,20 €
<b>Spritz</b> .....	15 cl .....	Apérol, Prosecco, Eau gazeuse .....	8,40 €

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Benjamin</b> .....	25 cl .....	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine .....	5,20 €
<b>Parfum de Femme</b> .....	25 cl .....	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise .....	5,20 €
<b>Virgin Mojito</b> .....	20 cl .....	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade.....	5,70 €
<b>Virgin Colada</b> .....	25 cl .....	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly.....	5,70 €
<b>Mint Cooler</b> .....	25 cl .....	Jus d'ananas, citron vert, limonade, sirop de menthe.....	5,70 €
<b>Sunset</b> .....	25 cl .....	Jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.....	5,70 €