



BIENVENUE AU GREY

DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS DU JOUR
SUR ARDOISE

NOS COCKTAILS

Garibaldi	17 cl	Campari, jus d'orange	5,90 €
Vodka Orange	17 cl	Vodka, jus d'orange	6,90 €
Gin Fizz	25 cl	Gin, citron, limonade	7,50 €
Téquila Sunrise	17 cl	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	7,90 €
Black Russian	9 cl	Vodka, Kahlua	8,50 €
White Russian	18 cl	Vodka, Kahlua, lait	8,50 €
Margarita	10 cl	Téquila, triple sec, jus de citron	8,70 €
Spritz Aperol	15 cl	Aperol, Prosecco, Eau gazeuse	8,70 €
Piña Colada	20 cl	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	8,90 €
Ti'Punch	9 cl	Rhum, citron vert, sucre de canne	8,90 €
Planteur	17 cl	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine	8,90 €
Mojito	17 cl	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	8,90 €
Strawberry Mojito	17 cl	Mojito avec sirop de fraise	8,90 €
Apple Mojito	17 cl	Mojito avec Manzana	8,90 €
Mojito Royal	17 cl	Mojito avec Champagne	9,70 €
Caipirinha	7 cl	Cachaça, citron vert, cassonade	8,90 €
Manhattan	7 cl	Whisky, Martini rouge	8,90 €
Cosmopolitan	10 cl	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron	8,90 €
Blue Lagoon	10 cl	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu	8,90 €
Cuba Libre	25 cl	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert	9,00 €
Sex On The Beach	20 cl	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	9,20 €
Dark Vador	20 cl	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry	9,20 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Benjamin	25 cl	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine.....	5,80 €
Parfum de Femme	25 cl	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise	5,80 €
Virgin Mojito	20 cl	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade	6,20 €
Virgin Colada	25 cl	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly	6,20 €
Mint Cooler	25 cl	Jus d'ananas, citron vert, limonade, sirop de menthe.....	6,20 €
Sunset	25 cl	Jus de Cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,20 €

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

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl	3,80 €	Coupe de Champagne 12 cl	9,00 €
Ricard, Pastis 51, Anisette 2 cl	3,90 €	Kir Royal 12 cl	9,50 €
Porto/Marsala 5 cl	4,70 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl	5,50 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5 cl	4,80 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl	6,20 €
Martini Gin 8 cl.....	5,50 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl	7,50 €
Amaretto/Manzana/Suze 5 cl	4,80 €	Whisky Chivas Regal 4 cl	8,50 €
Campari 5 cl	5,20 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl	4,50 €
Vodka 4 cl	5,50 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	8,50 €
Get 27/Get 31/Baileys 5 cl	5,90 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl	8,50 €
Américano « Maison » 5 cl	5,80 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl	6,00 €

SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl	3,50 €	Diabolo 30 cl	3,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3,70 €	Orangina 25 cl	3,50 €
Eau minérale 50 cl	3,50 €	Lipton ice tea 25cl	3,70 €
Eau minérale 100 cl	4,80 €	Perrier 33 cl	3,80 €
Jus de fruits 25 cl	3,70 €	Supplément sirop	0,20 €
Limonade 25 cl	3,50 €		

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	2,20 €	Café noisette	2,40 €
Double expresso	3,80 €	Café crème	3,80 €
Chocolat chaud, café Viennois	4,50 €	Chocolat Viennois	4,50 €
Thé/Infusion	3,50 €	Irish coffee	8,50 €

FORMULE MIDI ET BRASSERIE

FORMULE MIDI À 15,50 €

(Une Entrée ou un Dessert et un Plat*)

FORMULE MIDI À 18,50 €

(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
Verrine d'avocat au citron et crevettes sauce cocktail
Chèvre chaud et lard croustillant, vinaigrette au miel
Œufs mimosa carpaccio de tomates, chips de Jambon de Pays

LES DESSERTS :

Glace Artisanale au choix (2 boules)
Mousse au chocolat maison
Tiramisù du jour
Fromage blanc au miel et fruits secs

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 Artisanale 1 boule au choix (Chocolat/Vanille/Framboise/Barbe à papa/Bueno)

CARTE BRASSERIE : PLATS ET PLANCHES

Plat du Jour (sur l'ardoise du jour) * Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés.....	11,50 €
Croque-Monsieur/Madame maison (frites maison, salade) *	11,90 €
Bifteck (sélection du boucher) beurre maître d'hôtel, (frites maison, salade) *	12,50 €
Wok de Bœuf et petits légumes sautés façon thaï, riz basmati*	12,50 €
Tartine aux légumes du soleil (lég. grillés aux aromates du jardin, mozzarella, Jambon de Pays, coulis de tomates), roquette ..	12,70 €
Tartine Savoyarde, fr. à raclette, Jambon de pays, pomme de terre, confit d'oignons rouges, crème fraîche, roquette	12,90 €
Planche de fromages affinés, roquette aux noix	10,90 €
Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix (Petite 8,70 €)	16,50 €
Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage, roquette aux noix)	17,90 €
Planche Normande (Petit Camembert normand rôti au Calvados, charcuterie, chutney de p. à l'huile de sésame, roquette aux noix) ...	17,90 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES BURGERS

(Le véritable hamburger revisité par notre chef)

Steak haché Angus, sauce spéciale du chef, Buns brioché, servi avec frites maison et salade

L'Angus Traditionnel Le Grey (buns, steak, roquette, tomates, oignons rouges confits, sauce)	15,50 €
L'Angus Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey	16,50 €
L'Angus Gourmand (buns, steak, cheddar, Poitrine fumée grillée, œuf au plat, roquette, tomate, oignons rouges confits, sauce)	17,50 €
Le Végétarien (buns, légumes grillés, feta, roquette, oignons rouges confits, guacamole, coulis de ttes, tomates séchées, sauce)	15,90 €
L'Angus Montagnard (buns, steak, pommes D.T sautées, Fr. à raclette, Jambon de Pays, roquette, tomates, oignons, sauce)	16,90 €
L'Angus Gorgonzola (buns, steak, gorgonzola, aubergines, Speck, roquette, tomates, confit oignons rouges, Pesto sauce)	16,70 €
L'exotique au Poulet (buns, poulet mariné au lait de coco et colombo, roquette, oignons, ttes, guacamole, cop. de chèvre) ...	17,80 €
L'Angus Laguiole bio (buns, steak, fromage laguiole, Jambon de pays grillé, roquette, tomates, confit oignons rouge, sauce)	18,50 €
L'Angus Bleu de la Roselle (buns, steak, fromage Bleu, Jambon de pays, roquette, tomates, confit oignons rouges, sauce)	18,50 €
L'Angus 3 Fromages (buns, steak, fr. Laguiole, raclette, fromage Bleu, Jambon de pays, roquette, ttes, confit oignons rouge, sauce)	18,70 €

LES TARTARES

Tartare de bœuf Charolais servi avec frites maison et salade

Tartare façon Bistro, œuf 6 minutes	16,50 €
Tartare Sicilien (oignons rouges, ail, pesto, copeaux de Parmesan, câpres, tomates confites...)	17,90 €
Tartare Coréen à la poire « Yukhoe » (ail, soja, huile sésame, jaune d'œuf, noix cajou, gingembre, graines de sésame, poire)	17,90 €

NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages éclats de coppa et copeaux de parmesan, roquette	13,50 €
Scrigni Carbonara (Raviolis à la carbonara)	14,50 €
Tagliatelles aux 2 saumons (Saumon fumé et Saumon frais)	16,50 €

NOS SALADES

La Croustillante Salade, tomates cherry, concombre, pommes, aiguillettes de poulet croustillantes, lard grillé, oignons, avocat, tagliatelle d'Emmental, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde)	15,50 €
La Végétarienne Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, Feta, tomates séchées, avocat, cœur de palmier, œuf, sauce (Vinaigrette balsamique au sirop d'érable)	15,90 €
La Seguin Salade, cabécou du Périgord rôti au miel, pomme de terre sautées à l'ail et au persil, oignons rouges, tomates cherry, concombre, œuf, chips de lards, Jambon de pays, sauce (Huile d'olive, crème balsamique, moutarde)	16,90 €
L'exotique Terre et Mer Salade, avocat, cœur de palmier, mangue, crevettes marinées, Gambas, Ceviche de saumon, saumon fumé, tomates cherry, concombre, vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes	18,50 €

NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Feuilleté de crottin de chèvre et sa poire rôtie au vin rouge, crème acidulée aux fines herbes, roquette.....	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 €
Ceviche de Saumon et concombre façon Japonaise.....	10,90 €
Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast.....	11,50 €
Petit Camembert normand rôti affiné au Calvados, salade aux pommes fruits et croûtons.....	11,90 €
Carpaccio de St Jacques, Poireaux croquants, émulsion de citron v. et coriandre à l'huile d'olive.....	11,50 €
Salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et gingembre, gambas sautées au lait de coco.....	11,90 €
Foie gras mi-cuit (maison) à la fève de tonka, poivre de la Jamaïque, confiture d'oignons à la grenadine, pain d'épices et fleurs de sel	17,50 €

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**.....	18,50 €
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette ..	18,50 €
Côte de cochon du Mont Lagast rôtie au thym citron, tte provençal, fagot d'haricots verts, échalote confite, P. sautées....	18,90 €
Duo de Bar et Dorade poêlés, , tagliatelles de légumes, sauce bordelaise.....	19,50 €
Rognons de veau braisé au porto, Pommes de terre Macaire.....	19,50 €
Tataki de magret de canard, à la japonaise, gratin de pomme de terre crémeux, roquette.....	21,50 €
Souris d'agneau confite basse température, aux petits légumes, fleur de sel et cannelle.....	21,50 €
Estouffade de minute de thon, confit de fenouil à l'huile d'olive, chutney de tomates.....	21,50 €
Nage de St Jacques et gambas aux au fumet de crustacé, Risotto aux 2 citrons, tagliatelles de courgettes.....	21,50 €
Pavé de Veau rosé de Segala, pommes grenailles, confit d'échalotes en chemise, tomate provençale, beurre de sauge.	22,50 €
Côte de bœuf (env. 450 gr) au grand romarin à la plancha, frites maison, salade sauce au choix**.....	27,50 €
Filet de bœuf, poivre à l'ancienne, pommes sautées, fagot haricots verts/ lard, tomate provençale.....	27,50 €

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

• MENU DÉCOUVERTE •

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 29,90 €

Entrées

Feuilleté de crottin de chèvre et sa poire rôtie au vin rouge, crème acidulée aux fines herbes, roquette

Raviole Marie louise, sauce fromagère, roquette, basilic

Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette aux noix

Ceviche de Saumon et concombre façon Japonaise

Plats

Pièce du boucher (sélection du chef ou onglet canon supérieur), frites maison, salade, sauce au choix**

Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette

Côte de cochon du Mont Lagast rôtie au thym citron, tomate provençal, fagot d'haricots verts, échalote confite, P. sautées

Duo de Bar et Dorade poêlés, tagliatelles de légumes, sauce bordelaise

Rognons de veau braisé au porto, Pommes de terre Macaire

• MENU GOURMAND •

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 27,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 32,90 €

Entrées

Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast

Petit Camembert normand rôti affiné au Calvados, salade aux pommes fruits et croûtons

Carpaccio de St Jacques, Poireaux croquants, émulsion de citron vert et coriandre à l'huile d'olive

Plats

Souris d'agneau confite basse température, aux petits légumes, fleur de sel et cannelle

Estouffade de minute de thon, confit de fenouil à l'huile d'olive, chutney de tomates

Nage de St Jacques et gambas aux au fumet de crustacé, Risotto aux 2 citrons, tagliatelles de courgettes

Pavé de Veau rosé de Segala, pommes grenailles, confit d'échalotes en chemise, tomate provençale, beurre de sauge

Tataki de magret de canard, à la japonaise, gratin de pomme de terre crémeux, roquette

NOS DESSERTS*

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat*	5,50 €	Tiramisù* du Chef	7,50 €
Mousse au chocolat glacée*	7,50 €	Cheesecake*, coulis aux fruits rouges	7,50 €
Mousse au chocolat truffée*	7,50 €	Tartelette sablée façon Crumble* aux fruits de saison	7,50 €
Panna cotta crémeuse à la vanille*, framboise ou caramel au beurre salé	6,50 €	Pain perdu* revisité façon le Grey	7,50 €
Crème brûlée à la vanille*	7,00 €	Tarte du chef (Tatin ou fine) * et sa boule de glace	7,50 €
Moelleux au cœur coulant chocolat*, et sa glace vanille	7,50 €	Profiterole géante* au chocolat maison	8,50 €
		Baba au Rhum	8,50 €

**Fait maison*

NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Coupe 2 boules (parfums au choix)	5,50 €
Coupe 2 boules avec Chantilly	5,80 €
Coupe 3 boules (parfums au choix)	7,50 €
Coupe Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly)	7,90 €
Coupe Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly)	7,90 €
Coupe Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly)	8,20 €
Coupe Caraïbes (1 boule vanille, 1boule rhum raisin, 1boule mangue, Chantilly)	8,50 €
Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte	8,50 €
Coupe Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly)	8,50 €
Coupe Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly)	8,90 €
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka, écorce de citron, feuille de Menthe)	8,90 €

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 %.