

Mademoiselle GRAY

PLAGE BARRIÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 19H00 OPEN EVERY DAY FROM 7 PM.

Cocktails

LES CLASSIQUES

- Daiquiri 11 CL**
Ron Bacardi blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
- Pornstar Martini 10 CL**
Vodka Grey Goose, purée de passion, Passoa, sirop de vanille, jus de citron vert, sirop de vanille et shot de prosecco.
- Espresso Martini 10 CL**
Vodka Grey Goose, Kahlua, espresso, sirop de sucre de canne
- Negroni 9 CL**
Gin Mare, Campari, Vermouth Del Professor Rouge
- Sex on the Beach 16 CL**
Vodka Grey Goose, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange
- Margarita 9 CL**
Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron vert
- Mojito 14 CL**
Ron Bacardi Blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade.
- Gin Fizz 15 CL**
Gin Mare, citron vert, sirop de sucre, eau pétillante
- Piña Colada 16 CL**
Blend de Ron Bacardi Blanc et Brun, purée de coco, jus d'ananas
- Mai Tai 12 CL**
Ron Bacardi blanc, Ron Bacardi brun, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert
- Old Fashioned 6 CL**
Woodford réserve, Sucre, Angostura Bitter, Soda
- Paloma 16 CL**
Tequila Patron Silver, Fever-Tree Pomelos, sirop d'agave, jus de citron vert

NOS SPRITZ

- Aperol/Campari 16 CL**
Aperol/ Campari, Prosecco, Soda
- Hugo Spritz 16 CL**
Saint-Germain, Prosecco, Soda, Menthe, Citron vert
- Saint-Germain Spritz 16 CL**
Saint Germain, eau pétillante, Prosecco
- Limoncello / Italicus / Sarti / Chambord 16 CL**
Limoncello / Italicus / Sarti / Chambord, Prosecco, Soda

Au verre

By the glass


CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	15 CL	PISCINE
Jacquart Mosaïque Signature 5 ans	22	25
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	26	29
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut Rosé	28	31
Dom Pérignon Millésimé	70	


VINS ROSÉS ROSÉ WINE

	15 CL	PISCINE
 Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle"	12	15
Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence"	15	18
Côtes de Provence, Minuty Rose et Or	17	20

VINS BLANCS WHITE WINE

	15 CL	PISCINE
 Côtes de Provence Roseline "Cuvée Mademoiselle"	12	15
Chablis, Domaine Laroche	15	
Sancerre, Pascal Jolivet	17	

VINS ROUGES RED WINE

	15 CL	PISCINE
 Côtes de Provence Roseline Lampe de Méduse	13	
Saint Estèphe, 2nd de Pez	17	

VINS DOUX SWEET WINE

	15 CL	PISCINE
Sauternes, Château du Mayne	12	
Jurançon "Uroulat" Charles Hours	15	

18

LES SIGNATURES

- Sweet darling 9 CL**
Gin Mare, Liqueur St-Germain, purée de framboises, citron, sirop de sucre, prosecco, fee foam
- Mirage Caliente 12 CL**
Tequila El Jimador Blanco, Cointreau, jus d'orange, sirop d'agave, jus de piment maison, jus de citron vert
- Maracaipi 9 CL**
Cachaça Leblon, purée de fruit de la passion, citron vert
- Tonka-nana 12 CL**
Ron Bacardi Carta Oro infusé à la fève de tonka, purée de banane, jus d'ananas, jus de citron jaune
- Golden Verbena 15 CL**
Woodford Reserve, crème de pêche infusé à la verveine, Angostura orange, Fever Tree Pomelos
- Mule Impériale 12 CL**
Vodka MEZ Passion Hibiscus, liqueur mandarine Napoléon, jus de citron vert, Fever tree Ginger Ale
- Basilic Sunset frozen cocktail 10 CL**
Tequila El Jimador infusé au basilic, purée de fraises, sirop de basilic, feuilles de menthe, jus de citron

LES MOCKTAILS

- Strawberry lover**
Purée de fraise, sirop de vanille, French Bloom Brut
- Cucumber Mule**
Concombre frais, menthe, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, Fever-Tree Ginger Beer
- Gray Colada**
Jus orange, jus ananas, purée de coco, sirop fruits rouges
- Delight**
London Dry Lyre's, purée de passion, jus d'ananas, jus de citron, Fee foam

20

16

Softs

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 CL	7
Orangina	25 CL	7
Fever tree tonic, Pink-Grapefruit ginger ale, ginger beer	20 CL	7
Fuze Tea Pêche, Limonade	25 CL	7
Crodino	17,5 CL	7
Red Bull	25 CL	8

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

Jus de fruits - Fruit Juice	7
Jus de fruits pressés Orange, Pamplemousse, Citron Freshly squeezed Orange, Grapefruit or Lemon juice	9

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Perrier	33 CL	6
San Pellegrino	75 CL	9
Acqua Panna	75 CL	9

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Espresso - Espresso Coffee	5
Décaféiné - Decaffeinated	5
Double Café - Double Coffee	8
Cappuccino	8
Thé, Infusion - Tea, Herbal Tea	6
Chocolat Chaud - Hot Chocolate	6
Chocolat Viennois - Viennese Hot Chocolate	9

ICE FRAPPÉ

Thé Glacé, Café Glacé - Iced Tea, Iced Coffee	8
Milkshake	9
Almond Latte - Café, Lait d'Amande, Sirop d'Orgeat	12

NOS MATCHA

- Matcha fraises** - Matcha, purée de fraises, lait d'avoine
- Matcha mangue** - Matcha, purée de mangue, lait d'avoine
- Matcha fruit de la passion** - Matcha, purée fruit de la passion, lait d'avoine

12

A partager

To share

Houmous au basilic, huile d'olive vierge    

Basil hummus, extra virgin olive oil

12

Friture de calamars, sauce tartare au yaourt     

Crispy calamari, yogurt tartar sauce

19

Salade Fatteh, pois chiches et poivrons   

Fatteh salad, chickpeas and peppers


12



Pour commencer !

To begin !


Pâtes

Pasta





Fraîcheur de homard, avocat et quinoa, gel à la mangue   **44**
Lobster, avocado and quinoa salad, mango gel

Carpaccio de gambero rosso, stracciatella et légumes croquants   **38**
Red prawn carpaccio, stracciatella and crunchy vegetables

Thon mi-cuit, crème d'artichauts, roquette et pignons de pin   **28**
Seared tuna, artichoke cream, rocket and pine nuts

Gaspacho de pastèque et tomates, feta au basilic et poivron Sweet Drop  **20**
Watermelon and tomato gazpacho, basil feta and Sweet Drop pepper

Ravioles du Dauphiné "Label Rouge", crème de truffe et parmesan     **36**
Label Rouge Ravioles du Dauphiné, truffle cream and Parmesan

Linguine à la langouste, bisque crémeuse et tomates fraîches     **56**
Linguine with lobster, creamy bisque and fresh tomatoes



Arachide
Peanuts



Céleri
Celery



Crustacé
Crustaceans



Fruits à Coques
Tree nuts



Gluten
Gluten



Lait
Milk



Lupin
Lupin



Mollusque
Molluscs



Moutarde
Mustard



Oeuf
Eggs



Poisson
Fish



Sésame
Sesame



Soja
Soy



Sulfites
Sulfites

Aperitifs

Appetizers

Ricard 4 CL	9
Pastis 51 4 CL	9
Suze 6 CL	9
Campari 6 CL	9
Porto 6 CL	9
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6 CL	9
Lillet Blanc 6 CL	12

Bières

Beers

Pression Heineken - Draft 25 CL / 50 CL	8 / 15
Kronenbourg 1664 33 CL	8
Lefe Blonde 33 CL	9
Heineken 0.0 Sans Alcool - Alcohol-free 33 CL	8
Corona 33 CL	9
À la Fût Blanche 33 CL	9

Alcools & Digestifs

Spirits & Digestifs

LIQUEURS DE FRANCE

Grand Marnier Cordon Rouge	4 CL	70 CL	11
Get 27	4 CL	160	11
Get 31	4 CL	180	12
Chambord	4 CL		12
Chartreuse Verte	4 CL		15
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	4 CL		18

LIQUEURS D'AILLEURS

Amaretto Disaronno Italie	4 CL		12
Sambuca Luxardo Italie	4 CL		12
Limoncello Italie	4 CL		12
Bailey's Irish Cream Irlande	4 CL		14
Italicus Italie	4 CL		14

EAU-DE-VIE

Eau-de-vie de Pêche Cartron France	4 CL		14
Eau-de-vie de Framboise Cartron France	4 CL		14
Eau-de-vie de Mirabelle Cartron France	4 CL		14
Grappa Piave Italie	4 CL		14
Williamine Morand Suisse	4 CL		15

COGNAC

Hennessy V.S.	4 CL		16
Rémy Martin V.S.O.P.	4 CL		18
Rémy Martin X.O.	4 CL		35
Hennessy X.O.	4 CL		40

ARMAGNAC & CALVADOS

Calvados Drouin	4 CL		12
Armagnac Domaine de Laubade	4 CL		14

RHUM

Bacardi Añejo Cuatro République Dominicaine	4 CL	70 CL	12	160
Don Papa Baroko Philippines	4 CL		14	220
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	4 CL		16	240
Kraken	4 CL		15	
Bumbu Original La Barbade	4 CL		17	245
Éminente Reserva Cuba	4 CL		17	245
Zacapa 23 ans Guatemala	4 CL		22	360
Zacapa XO Guatemala	4 CL		35	540

WHISKY

Johnnie Walker Black Label - 12 ans	4 CL	70 CL	15	180
Monkey Shoulder	4 CL		16	190
Chivas Regal - 12 ans	4 CL		15	210
Talisker Isle of Skye - 10 ans	4 CL		16	
Glenfiddich - 12 ans	4 CL		16	
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee	4 CL	70 CL	18	260
Nikka From the Barrel Japon	4 CL		18	
Lagavulin Islay - 16 ans	4 CL		20	
Macallan Highlands - 12 ans	4 CL		27	

BOURBON U.S.A

Maker's Mark	4 CL	70 CL	16	
Woodford Reserve	4 CL		18	210

VODKA

Grey Goose Original France	4 CL	70 CL	15	230	490
Belvedere Pologne	4 CL		16	240	495
MEZ Passion Hibiscus France	4 CL		16	240	
MEZ Concombre France	4 CL		16	240	
Beluga Gold Monténégro	4 CL		24	280	

GIN

Bombay Sapphire Grande Bretagne	4 CL	50 CL	14		220
Mare Espagne	4 CL		16		240
Hendrick's Ecosse	4 CL		17		250
Hendrick's Oasium Ecosse	4 CL		16		250
The Botanist Islay Dry Ecosse	4 CL		16		240
Tanqueray Ten Grande Bretagne	4 CL		16		240
Melifera Gin France	4 CL		16		
Monkey 47 Allemagne	4 CL		18	240	
Roku Japon	4 CL		18		220

TEQUILA MEXIQUE

Casamigos Blanco	2.5 CL	4 CL	10	16	240
Don Julio Reposado	2.5 CL		11	18	250
Casamigos Reposado	2.5 CL		12	20	280
Adicciön Reposado	2.5 CL		18	29	450
Adicciön Anejo	2.5 CL		22	35	590
Don Julio 1942	2.5 CL		26	40	790
Clase Azul Reposado	2.5 CL		26	40	800

MEZCAL

Illegal Mezcal				19	
Del Maguey Vida				22	285
Adicciön Mezcal				32	490

Vins & Champagnes

Wines & Champagnes

CHAMPAGNES BLANCS		75 CL	150 CL	VINS ROUGES RED WINE		75CL	150CL
Jacquart Mosaïque Signature 5 ans			110	PROVENCE / POURTOUR MÉDITERRANÉEN			
Moët & Chandon Brut Impérial			125	250	 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères 2022	48	
"R" de Ruinart Brut			140	 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse 2023	70		
Bollinger Special Cuvée Brut			150	 Côtes de Provence, Le Chemin 2021, Clos de l'Ours	79		
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune			160	Côtes de Provence, Minuty Rouge et Or 2024		89	
De Venoge, Princes Blanc de Noirs			190	 Sartène, Corse, Castellu di Baricci 2022	95		
Ruinart Blanc de Blancs			220	DOCG Barolo 2018, Ceretto		195	
Palmes d'Or Brut, Gold Edition			375	 Galilée, Récanati Manara Réserve Cab.Sauv. 2017 - Israël	85		
Dom Pérignon Millésimé			450	RHÔNE			
Cristal Louis Roederer Millésimé			450	Côtes du Rhône, Le Temps est Venu 2024, Stéphane Ogier		49	
	Laurent Perrier Brut casher		195	Crozes Hermitage Equinoxe 2024, Domaine Equis		69	
CHAMPAGNES ROSÉS				Saint Joseph La Sybarite 2023, Aurélien Chatagnier		79	
Jacquart Mosaïque Brut Rosé			120	Châteauneuf-du-Pape 2022, "Télégramme"		140	
Deutz Brut Rosé			150	Côte Rôtie Brune et Blonde 2021 Guigal		220	
Moët & Chandon Rosé Impérial			155	BOURGOGNE & BEAUJOLAIS			
Bollinger Brut Rosé			160	Macon "Le Verger des Feuillants" 2023, Dom. des Deux Roches		62	
Veuve Clicquot Brut Rosé			180	 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2023			
Billecart Salmon Brut Rosé			185	Domaine Patrick Hudelot		85	
Petite fleur de Miraval Brut Rosé			250	Pommard 2020, Domaine Jérôme Sordet		160	
VINS ROSÉS ROSÉ WINE		75 CL	150 CL	Gevrey Chambertin "en Songe" 2023, Domaine Naddef		190	
	Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères		48	Chambolle Musigny 2022, Louis Boillot		195	
	Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste		50	Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2018, Bouchard Père & Fils		275	
"Rosé d'une Nuit"				Corton Grand Cru 2017, Bouchard Père & Fils		350	
	Côtes de Provence, XIII^{ème} Château Peyrassol		55	 Echezeaux Grand Cru "En Orveaux" 2017, Christian Clerget	450		
Côtes de Provence, Figuières			57	 Clos de Vougeot Grand Cru 2021, Dom. de la Vougeraie	695		
	Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle"		60	Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2017, Dom. Follin Arbelet		1450	
Côtes de Provence, Miraval			65	BORDEAUX			
Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel"			68	Saint Estèphe, 2nd de Pez 2021		69	
Côtes de Provence, Minuty Rose et Or			76	Pessac Léognan, Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019		130	
Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence"			80	Pauillac, Pauillac de Latour 2019		250	490
	Côtes de Provence, Domaines Ott		95	Côtes de Bourg, Roc de Cambes 2017, François Mitjaville		390	
Côtes de Provence, Minuty Prestige 281			145	Pauillac, Château Lynch Bages 2015		650	
Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Garrus"			250	Saint Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2012		1390	
Languedoc Cabrières, Clos du Temple, Gérard Bertrand			360	Margaux, Château Margaux 2014		1490	
	Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel" Casher		95	LES GRANDS FLACONS			
VINS BLANCS WHITE WINE		75 CL	150 CL	300 CL		600 CL	
PROVENCE & CORSE				 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères Rosé	180		
	Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères 2023		48	 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé	285		
Côtes de Provence, Figuières			57	Côtes de Provence, Minuty Rose et Or		360	790
	Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste			LES PETITS FLACONS			
"Les Pentes Douces" 2023			62	50 CL			
	Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle" 2025		65	 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé		42	
Côtes de Provence, Domaine de Tamary 2023			75	 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Blanc		42	
Côtes de Provence, Miraval			75	Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rouge		49	
	Cassis, Domaine du Paternel 2025		82	VINS SANS ALCOOL			
Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence" 2024			85	75 CL			
Côtes de Provence, Minuty Blanc et Or 2025			89	Nooh by Château La Coste Rosé		45	
	Côtes de Provence, Domaines Ott, Clos Mireille 2024		95	French Bloom pétillant Blanc		90	
Corse, Vin de France, Tarra di Sognu, Clos Canarelli			155	French Bloom pétillant Rosé		95	
BOURGOGNE							
Mâcon Villages 2022, Domaines de Deux Roches			62				
	Chablis 2025, Domaine Laroche		69				
	Chablis 1^{er} Cru 2023, Famille Savary		115				
Beaune du Château 1^{er} Cru 2022, Bouchard Père & Fils			140				
Saint-Aubin 1^{er} Cru 2022 "Sous Roche Dumay" Domaine Larue			175				
Meursault 2023, Domaine Bitouzet-Prieur			198				
Chassagne-Montrachet 2023, Domaine Morey-Coffinet			235				
Puligny-Montrachet Premier Cru, 2022 Foliatières Joseph Drouhin			360				
Corton-Charlemagne Grand Cru 2022, Joseph Drouhin			650				
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2015, Dom. Jacques Prieur			1250				
LOIRE & PAYS D'OC							
IGP Méditerranée, La Grande Bleue, Gérard Bertrand 2024			55				
	Chinon "Chante le Vent" 2023, Domaine de la Noblaie		59				
Sancerre 2025, Pascal Jolivet			79				
	Pouilly Fumé 2024, Jonathan Pabiot		85				
IGP Pays d'Oc, Cigalus, Gérard Bertrand 2023			145				
VINS D'AILLEURS							
DOC Vénétie, Pinot Grigio 2024, Torresella - Italie			49				
Marlborough, Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2025			89				
Nouvelle-Zélande							



 Bio  Casher

Viandes

Meats

Brochette de poulet mariné au yaourt et citron, sauce raïta 🍷 🌿	39
Yogurt and lemon-marinated chicken skewer, raita sauce	
Filet de bœuf "Angus" échalotes confites et jus brun 🍷 🌿	55
Angus beef fillet, confit shallots & brown jus	
Supplément truffe	7
Fresh truffle supplement	
Carré d'agneau en croûte d'olives et zaatar, aubergines confites 🍷 🌿	44
Rack of lamb with olive and zaatar crust, confit eggplant	
Côte de veau grillée (350 g) aux épices dukkah, condiment verde 🌿 🍷	46
Grilled veal chop (350 g), dukkah spices and salsa verde	
Burger "Mademoiselle Gray" pain brioché, steak de bœuf charolais, comté, sauce aux épices douces 🍷 🌿 🍷 🍷	32
Mademoiselle Gray Burger Brioche bun, Charolais beef patty, Comté cheese and mild spice sauce	
À PARTAGER TO SHARE	
Épaule d'agneau confite aux épices douces, jus corsé à l'orientale 🌿	100
To share: Slow-cooked lamb shoulder with mild spices, rich oriental jus	
Côte de bœuf "Angus" (1 kg), condiment Mademoiselle Gray 🌿	130
"Angus" Rib of beef (1 kg), Mademoiselle Gray condiment	

Poissons

Fish

Poulpe à la plancha taktouka de poivrons doux, piment padron 🍷 🌿	42
Grilled octopus, sweet pepper taktouka and Padrón peppers	
Filet de loup, houmous de tomates confites, tahina et pignons de pin 🍷 🌿 🍷	38
Sea bass fillet, confit tomato hummus, tahini and pine nuts	
Gambas marinées au paprika, fenouil et vierge de légumes au citron confit 🍷	42
Paprika-marinated prawns, fennel and lemon confit vegetable dressing	
Saumon "Bømlo", taboulé de quinoa rouge et salsa d'ananas 🍷	40
Bømlo salmon, red quinoa tabbouleh and pineapple salsa	
Sole meunière ou grillée selon arrivage 500/600 g 🍷	80
Dover sole, grilled or meunière style, depending on availability (500–600 g)	
Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge	
Loup, Dorade, Turbot, Saint-Pierre, etc. 16€/100 g	
Whole wild grilled fish according to market availability with vierge sauce Sea bass, sea bream, turbot, John Dory, etc.	

Garnitures

Side Dishes

Frites ✓ 🌿 🌿	9	Ratatouille de légumes confits ✓	11
French fries		Slow-cooked vegetable ratatouille	
Purée de pommes de terre 🌿 🍷	9	Salade de jeunes pousses ✓	9
Mashed potatoes		Baby leaf salad	
Purée de pommes de terre Truffée 🌿 T 🍷	16	Salade de haricots verts, échalote et tomates confites ✓	11
Truffled mashed potatoes		Green bean salad with shallots and confit tomatoes	
Riz à l'orientale ✓ 🌿	9		
Middle Eastern Rice			

Desserts

<p>Assiette de fruits du moment ✓ Seasonal fruit platter</p> <p>Tarte aux fruits de saison 🌿 🍷 🍷 Seasonal fruit tart</p> <p>Paris-Brest "Mademoiselle", pistaches et cerises 🌿 🍷 🍷 🍷 Mademoiselle Paris-Brest with pistachios and cherries</p>	<p>28</p> <p>14</p> <p>14</p>	<p>Cookie au chocolat, caramel noisettes, glace vanille 🌿 🍷 🍷 🍷 Chocolate cookie, hazelnut caramel and vanilla ice cream</p> <p>Finger framboise, mousse fruitée, gel mangue passion 🌿 🍷 🍷 Raspberry finger, fruit mousse and mango-passion fruit gel</p> <p>Riz au lait vanillé, abricots pochés au romarin 🍷 🍷 Vanilla rice pudding, rosemary-poached apricots</p>	<p>14</p> <p>14</p> <p>14</p>
---	-------------------------------	---	-------------------------------

COUPES GLACÉES MADEMOISELLE

MADEMOISELLE ICE CREAM

<p>Mademoiselle Gray Ice Cream 🍷 🍷 🍷 Sorbet fraise, sorbet citron vert, fruits rouges frais, crumble aux amandes, crème chantilly Strawberry sorbet, lime sorbet, fresh red berries, almond crumble and whipped cream</p> <p>Cookie Ice Cream 🍷 🍷 🍷 Crème glacée vanille de Madagascar, crème glacée au caramel beurre salé éclats de cookies, sauce chocolat, crème chantilly Madagascar vanilla ice cream, salted caramel ice cream, cookie pieces, chocolate sauce and whipped cream</p>	<p>19</p> <p>16</p>
---	---------------------

Enfants - Kids

- 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, White fish fillet, Chicken Nuggets, Fish and Chips
Pasta with butter or tomato sauce
and 1 Scoop of ice cream of your choice

26

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. En cas d'allergènes, merci de les indiquer à votre serveur. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. 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 your health, please consume in moderation. If you have any allergens, please let your waiter know. Allergens : check the information available at the reception desk. Net prices in Euros. Service included. Cheques are not accepted.

Mode de règlements :

