

Cocktails

LES CLASSIQUES

- Aperol/Campari ou Sarti Spritz** 16CL

Aperol / Campari / Sarti, Prosecco, Soda
- Hugo Spritz** 16CL

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Soda, Menthe, Citron vert
- Bellini** 14CL

Prosecco, crème de pêche, purée de pêche
- Mai Tai** 12CL

Ron Bacardi blanc, Ron Bacardi brun, sirop d'orgeat, Cointreau, citron vert
- Daiquiri** 11CL

Ron Bacardi blanc, jus de citron vert, sirop de sucre
- Pornstar Martini** 17CL

Vodka, Purée de passion, Passoã, Sirop de vanille, shot de Prosecco
- Espresso Martini** 10CL

Vodka, Fair café, expresso, sirop de sucre
- Negroni** 9CL

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rouge
- Sex on the Beach** 16CL

Vodka, Crème de pêche, Jus de Cranberry, Crème de mûre, Jus d'orange
- Cosmopolitan** 10CL

Vodka, Jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert
- Gin Fizz** 12CL

Gin Mare, citron vert, sirop de sucre, Soda
- Margarita** 9CL

Tequila Blanco, Cointreau, jus de citron vert
- Caipirinha** 9CL

Cachaça, citron vert, cassonade
- Old Fashioned** 6CL

Woodford réserve, Sucre, Angostura Bitter, soda
- Mojito** 14CL

Ron Bacardi Blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Version fruitée avec purée : de fraise, mangue ou passion
- Piña Colada** 14CL

Ron Bacardi Blanc, Ron Bacardi Brun, purée de coco, jus d'ananas

16

LES SIGNATURES

- Mademoiselle** 11CL

Zubrowka Biala, Sirop de Miel, Liqueur Lychee, Jus de Cranberry
- Olivia** 16CL

Liqueur de Rhubarbe, Sirop Poire, Prosecco, Eau gazeuse
- Eve** 9CL

Woodford Reserve, Liqueur de chocolat, Bitter cacao, Amaretto
- Sandy** 16CL

Tequila Spicy, Purée Passion, Sirop d'Agave, Jus de citron, Match Tonic Spicy
- Magellan** 16CL

Gin Malfy Limone, Liqueur Saint-Germain, Tonic Pamplemousse, Bitter orange
- Tivana** 11CL

Champagne Jacquart blanc, Rémy martin VSOP cognac, Sirop de cannelle, Angostura
- Lou** 16CL

Vodka Mez Concombre, Liqueur Saint-Germain, Ginger Beer, Citron vert et concombre frais
- Maya** 11CL

Rhum Brun Bacardi, Purée Kalamansi, Sirop Vanille, Citron vert, Fleur d'oranger

18

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
- Not an expresso Martini**

Lyre's Spiced Cane, Lyre's Coffee originale, Espresso
- Not a Bellini**

French Bloom Blanc, Purée de pêche
- Hangover Spritz**

Lyre's spritz, French bloom blanc, Eau gazeuse

14

Softs

SODAS

- Coca Cola, Coca Cola Zero** 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

- Jus de fruits** - Fruit Juice

7
- 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

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

- Café Espresso** - Espresso Coffee

5
- Décaféiné** - Decaffeinated

5
- Double Café** - Double Coffee

7
- Cappuccino**

8
- Thé, Infusion** - Tea, Herbal Tea

6
- Chocolat Chaud** - Hot Chocolate

6
- Chocolat Viennois** - Viennese Hot Chocolate

8
- Milkshake**

9
- Thé Glacé, Café Glacé** - Iced Tea, Iced Coffee

8
- Matcha Latte** - Matcha, Lait d'Avoine, Sirop Vanille

12
- Ube Latte** - Ube, Lait de Soja, Sirop Agave

12
- Almond Latte** - Café, Lait d'Amande, Sirop d'Orgeat

12

Au verre

By the glass

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	15 CL	PISCINE
Jacquart Mosaïque Signature 5 ans	20	23
"R" de Ruinart Brut	26	29
Bollinger Brut Rosé	28	31
French Bloom blanc Sans alcool	18	21

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
Chablis, Domaine Laroche	15
Sancerre, Pascal Jolivet	17

VINS ROUGES RED WINE

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

VINS DOUX SWEET WINE

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

Pour commencer !
To begin !

ou
à partager
or To share

Houmous truffé ✓
Truffled hummus
14

Falafel à la coriandre, sauce tarator ✓
Coriander falafel, tarator sauce
12

Salade fatteh au pois chiches
et patates douces ✓
Fatteh salad with chickpeas
and sweet potatoes
12

Moutabal de betterave au sésame ✓
Beetroot moutabal with sesame
12

Rakakat à la feta,
miel et herbes fraîches 🍃
Feta rakakat, honey and fresh herbs
14

Crudo de noix de Saint-Jacques,
jus réduit à l'orange
Scallop crudo, reduced orange sauce
18

Friture de calamars,
sauce tartare au yaourt
Crispy calamari, yogurt tartare sauce
16

Salades comme un plat

Main course salads

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

Salade Caesar gambas à la chermoula 36
Caesar salad with gambas and chermoula

Burrata, butternut rôtie au miel,
et graines de courge 🍃 28
Burrata, roasted butternut with honey,
pumpkin seeds

Poke bowl falafel, quinoa rouge
aux herbes fraîches, légumes de saison ✓ 28
Falafel poke bowl, red quinoa with fresh herbs,
seasonal vegetables

Fines tranches de canard, pastilla
d'Halloumi aux figues, salade de chou blanc 28
Thinly sliced duck, halloumi pastilla with figs,
white cabbage salad

Pâtes Pasta

Risotto aux champignons des bois,
noisettes torréfiées 🍃 36
Forest mushroom risotto, toasted hazelnuts
Supplément truffe / Truffle supplement 7

Linguine aux gambas et Saint-Jacques,
jus crémeux de coquillages 44
Linguine with prawns and scallops,
creamy shellfish sauce

Ravioles du Dauphiné Label Rouge,
crème de truffe et parmesan 🍃 T 36
"Label Rouge" Dauphiné ravioli,
truffle cream and parmesan

Platz

Dishes

**Tajine de souris d'agneau aux fruits secs
parfumé au safran** 38
Lamb shank tagine with dried fruits,
saffron scented

**Suprême de volaille fermier, mariné au yaourt
et citron, caviar de betteraves aux épices** 36
Free-range chicken supreme, marinated with
yogurt and lemon, spiced beetroot purée

**Côte de veau grillée “350 g”,
pilé de raisins et pignons** 44
Grilled veal chop “350 g”,
crushed grapes and pine nuts

**Onglet de bœuf "Héritage", pickles de courge
au zaatar, sauce toum** 39
"Héritage" Beef hanger steak, pickled squash
with zaatar, garlic toum sauce

GRILLADES AU BARBECUE

Une garniture au choix
pour accompagner votre poisson ou votre viande.

****Hors purée à la truffe, supplément 7€.**

One side dish is served with your main course.

****Excluding truffle mashed potatoes, supplement 7€.**

**Poulpe à la plancha,
fondue de fenouil, piment padron et rouille** 38
Grilled octopus, fennel fondue,
padrón pepper and rouille

**Noix de Saint-Jacques, mousseline
de céleri-rave et pousses d'épinards,
condiment coing-cannelle** 42
Seared scallops, celery root mousseline
and spinach shoots, quince-cinnamon condiment

**Filet de loup, houmous de butternut
au sésame, amandes torréfiées** 36
Seabass fillet, butternut hummus
with sesame, toasted almonds

**Brochette de gambas marinées,
salade tiède de légumes au citron confit** 42
Marinated prawn skewer,
warm vegetable salad with preserved lemon

**Poissons sauvage entiers grillés
selon arrivage, sauce vierge**
Loup, Dorade, Turbot, Saint Pierre... 16€/ 100gr
Whole wild fish – grilled, subject to availability
Sea bass, Sea bream, Turbot, John Dory...
Served with herb vinaigrette

Burgers

**Burger de bœuf Charolais,
pain brioché, Comté, mayonnaise à la truffe** 34
Charolais Beef burger, brioche bun, Comté,
truffle mayonnaise

**Burger “Mademoiselle Gray”,
pain brioché, steak de bœuf Charolais, Comté,
sauce aux épices douces** 30
“Mademoiselle Gray” burger, Brioche bun,
Charolais beef patty, Comté, spiced sauce

— **Servis avec pommes frites** Served with fries —

Garnitures

Side Dishes

Frites  9
French fries

Purée de pommes de terre  9
Mashed potatoes

Purée de pommes de terre truffée  16
Truffled mashed potatoes

Salade de saison  9
Seasonal salad

Riz “moujadara”, lentilles et oignons frits  9
“Moujadara” Rice, lentils and crispy onions

Fondue d'épinards au citron confit  9
Spinach fondue with preserved lemon

Poêlée de légumes-racines  9
Root vegetable fricassee

* 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.
"Héritage" 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

Desserts

Brioche perdue façon “Umm Ali”, pistache et caramel d’agrumes	14	Carpaccio d’ananas, sorbet citron vert 	14
Brioche pudding “Umm Ali” style, pistachio and citrus caramel		Pineapple carpaccio, lime sorbet	
Entremets à la mangue et passion, gel exotique	14	Cookie chocolat, noisettes caramélisées, glace vanille	14
Mango & passion fruit entremets, exotic gel		Chocolate chip cookie, caramelized hazelnuts, vanilla ice cream	
Cheesecake au gingembre confit et citron vert	14		
Ginger & lime cheesecake			

COUPES GLACÉES MADEMOISELLE

MADEMOISELLE ICE CREAM

Mademoiselle Gray Ice Cream	16
Sorbet agrumes, gelée d'orange et pamplemousse infusé au poivre de Timut, crumble aux amandes, crème chantilly	
Citrus sorbet, orange and grapefruit jelly infused with Timut pepper, almond crumble and whipped cream	
Cookie Ice Cream	16
Crème glacée vanille de Madagascar, crème glacée au caramel beurre salé d'Etrez, crumble de cookies, sauce chocolat, perles de chocolat, crème chantilly	
Madagascar vanilla ice cream, Etrez salted caramel ice cream, cookie crumble, chocolate sauce, chocolate pearls, whipped cream	

Enfants - Kids

- 12 ans

AU CHOIX PARMi 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 Fillet, Chicken Nuggets, Fish and Chips
Butter or Tomato Sauce Pasta
and 1 Scoop of ice cream of your choice

25

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. We don't accept cheques.

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 2022		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 2023		89	
De Venoge, Princes Blanc de Noirs		190		 Sartène, Corse, Castellu di Baricci 2021		95	
Ruinart Blanc de Blancs		220	450	DOCG Barolo 2018, Ceretto		195	
Dom Pérignon Millésimé		450	990	Ⓚ Galilée, Récanati Manara Réserve Cab.Sauv. 2017 - Israël		85	
Cristal Louis Roederer Millésimé		450		RHÔNE			
Ⓚ Laurent Perrier Brut casher		195		Côtes du Rhône, Le Temps est Venu 2023, Stéphane Ogier		49	
CHAMPAGNES ROSÉS				Crozes Hermitage Equinoxe 2022, Domaine Equis		69	
Jacquart Mosaïque Brut Rosé		120		Saint Joseph La Sybarite 2023, Aurélien Chatagnier		79	
Deutz Brut Rosé		140		Châteauneuf-du-Pape 2022, "Télégramme"		140	
Moët & Chandon Rosé Impérial		150		Côte Rôtie Brune et Blonde 2021 Guigal		220	
Bollinger Brut Rosé		160		BOURGOGNE & BEAUJOLAIS			
Billecart Salmon Brut Rosé		185		Macon "Le Verger des Feuillants" 2023, Dom. des Deux Roches		62	
Petite fleur de Miraval Brut Rosé		250		 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2022			
VINS ROSÉS ROSÉ WINE		75 CL	150 CL	Domaine Patrick Hudelot		85	
 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères		45		Pommard 2020, Domaine Jérôme Sordet		160	
 Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste		50		Gevrey Chambertin "en Songe" 2022, Domaine Naddef		190	
"Rosé d'une Nuit"				Chambolle Musigny 2021, Louis Boillot		195	
 Côtes de Provence, XIII^{ème} Château Peyrassol		55		Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2018, Bouchard Père & Fils		275	
 Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle"		60	125	Corton Grand Cru 2017, Bouchard Père & Fils		350	
Côtes de Provence, Miraval		63		 Echezeaux Grand Cru "En Orveaux" 2017, Christian Clerget		450	
Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel"		65	135	 Clos de Vougeot Grand Cru 2021, Dom. de la Vougeraie		695	
Côtes de Provence, Minuty Rose et Or		76	160	Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2017, Dom. Follin Arbelet		1450	
Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence"		80		BORDEAUX		75CL	150CL
 Côtes de Provence, Domaines Ott		95	195	Saint Estèphe, 2nd de Pez 2021		69	
Côtes de Provence, Minuty Prestige 281		145	295	Pessac Léognan, Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019		130	
Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Garrus"		250		Pauillac, Pauillac de Latour 2019		250	490
Languedoc Cabrières, Clos du Temple, Gérard Bertrand		360		Côtes de Bourg, Roc de Cambes 2015, François Mitjaville		390	
Ⓚ Côtes de Provence, Caves d'Esclans "Whispering Angel" Casher		95		Pauillac, Château Lynch Bages 2015		650	
VINS BLANCS WHITE WINE		75 CL	150 CL	Saint Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2012		1390	
PROVENCE & CORSE				Margaux, Château Margaux 2014		1490	
 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères 2023		45		LES GRANDS FLACONS		300 CL	600 CL
 Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste				 Côtes de Provence, Château Aspras, Les Trois Frères Rosé		180	
"Les Pentes Douces" 2023		62		 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé		285	
 Côtes de Provence, Roseline "Cuvée Mademoiselle" 2023		65	130	Côtes de Provence, Minuty Rose et Or		360	790
Côtes de Provence, Domaine de Tamary 2023		75		LES PETITS FLACONS		50 CL	
Côtes de Provence, Miraval		75		 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rosé		42	
 Cassis, Domaine du Paternel 2024		82		 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Blanc		42	
Côtes de Provence, Château Saint-Maur "Excellence" 2023		85		 Côtes de Provence, Roseline Lampe de Méduse Rouge		49	
Côtes de Provence, Minuty Blanc et Or 2024		89		VINS SANS ALCOOL		75 CL	
 Côtes de Provence, Domaines Ott, Clos Mireille 2023		95		Nooh by Château La Coste Rosé		45	
Corse, Vin de France, Tarra di Sognu, Clos Canarelli		155		French Bloom pétillant Blanc		90	
BOURGOGNE				French Bloom pétillant Rosé		95	
Mâcon Villages 2022, Domaines de Deux Roches		62		CUVÉE Mademoiselle À découvrir en rosé ou en blanc en 75 cl et en magnum 			
 Chablis 2024, 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 Folatières Joseph Drouhin		360					
Corton-Charlemagne Grand Cru 2022, Joseph Drouhin		650					
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2015, Dom. Jacques Prieur		1250					
LOIRE & PAYS D'OC				CUVÉE Mademoiselle À découvrir en rosé ou en blanc en 75 cl et en magnum 			
IGP Méditerranée, La Grande Bleue, Gérard Bertrand 2024		55					
 Chinon "Chante le Vent" 2022, Domaine de la Noblaie		59					
Sancerre 2024, Pascal Jolivet		79					
 Pouilly Fumé 2023, 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 2024		89					
Nouvelle-Zélande							

 Bio Ⓚ Casher