

# Mademoiselle GRAY

## PLAGE BARRIÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 12H00 OPEN EVERY DAY FROM 12PM.

### 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

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

20

#### 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

16

### 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	
 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 "Uroulat" Charles Hours	15	

### 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	12
Matcha mangue - Matcha, purée de mangue, lait d'avoine	
Matcha fruit de la passion - Matcha, purée fruit de la passion, lait d'avoine	

**Pour commencer !**  
To begin !

**ou à partager**  
or To share

**Houmous au basilic, huile d'olive vierge** ✓ 🌿 🥒 🥑 🌾 12  
Basil hummus, extra virgin olive oil

**Beignets de fleurs de courgette, sauce nana** 🌾 🍷 🥒 19  
Zucchini flower fritters, mint sauce

**Friture de calamars, sauce tartare au yaourt** 🌾 🍷 🥒 🥑 🌿 🧄 🧂 19  
Crispy calamari, yogurt tartar sauce

**Salade "Fatteh", pois chiches et poivrons** ✓ 🌿 🥒 🥑 12  
Fatteh salad, chickpeas and peppers

**Falafels à la coriandre, sauce tarator** ✓ 🌿 🥒 12  
Coriander falafels, tarator sauce

**Salade d'artichauts, anchois et parmesan** 🍷 🥒 🧄 18  
Artichoke salad, anchovies and Parmesan

## Salade comme un plat

Hearty salads

**Salade niçoise "Mademoiselle", légumes du marché et ventrèche de thon** 🍷 🐟 32  
"Mademoiselle" Niçoise salad, market vegetables and tuna belly

**Salade Caesar au poulet mariné façon "shish taouk", bacon croustillant, copeaux de parmesan** 🌾 🍷 🥒 🥑 🧄 🧂 29  
Caesar salad with shish taouk-style marinated chicken, crispy bacon and Parmesan shavings

**Salade Caesar, gambas marinées à la chermoula** 🌾 🍷 🥒 🥑 🧄 36  
Caesar salad with chermoula-marinated prawns

**Poké bowl aux falafels, quinoa rouge aux herbes fraîches, légumes de saison** ✓ 🌿 27  
Falafel poke bowl, red quinoa with fresh herbs and seasonal vegetables

**Salade de tomates et pastèque, feta au basilic et vinaigrette à la grenade** 🍷 🥒 28  
Tomato and watermelon salad, basil feta and pomegranate dressing

**Crudo de saumon "Bømlo", guacamole et légumes croquants** 🐟 32  
Bømlo salmon crudo, guacamole and crunchy vegetables

## Pâtes

Pasta

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

**Mezze rigatoni, tomates fraîches, basilic et olives taggiasche** ✓ 🌿 28  
Mezze rigatoni, fresh tomatoes, basil and Taggiasca olives

**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

🥚  
Œuf  
Eggs

🐟  
Poisson  
Fish

🌱  
Sésame  
Sesame

🥛  
Soja  
Soy

🧄  
Sulfites  
Sulfites

## Viandes

Meats

- Brochette de poulet mariné au yaourt et citron, sauce raiïa** 🍷 🌿 39  
Yogurt and lemon-marinated chicken skewer, raita sauce
- Onglet de bœuf "Angus", salade de tomates au sumac et ail confit** 🌿 42  
"Angus" Beef hanger steak, tomato salad with sumac and confit garlic
- 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

## Garnitures

Side Dishes

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

## 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, meunière or grilled, 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, virgin sauce  
Sea bass, sea bream, turbot, John Dory, etc.

## Burgers

- 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
- Burger "Poulet mariné" pain brioché, émincé de poulet mariné comté, guacamole épicé** 🌿 🍷 🍷 31  
Marinated Chicken Burger  
Brioche bun, marinated chicken, Comté cheese and spicy guacamole

# Desserts

<p><b>Assiette de fruits du moment</b> ✓ Seasonal fruit platter</p> <p><b>Pastèque fraîchement tranchée</b> ✓ Freshly sliced watermelon</p> <p><b>Tarte aux fruits de saison</b> 🌿 🍷 🍷 Seasonal fruit tart</p> <p><b>Paris-Brest "Mademoiselle", pistaches et cerises</b> 🌿 🍷 🍷 Mademoiselle Paris-Brest with pistachios and cherries</p>	<p>28</p> <p>22</p> <p>14</p> <p>14</p>	<p><b>Cookie au chocolat, caramel noisettes, glace vanille</b> 🌿 🍷 🍷 Chocolate cookie, hazelnut caramel and vanilla ice cream</p> <p><b>Finger framboise, mousse fruitée, gel mangue passion</b> 🌿 🍷 🍷 Raspberry finger, fruit mousse and mango-passion fruit gel</p> <p><b>Riz au lait vanillé, abricots pochés au romarin</b> 🍷 🍷 Vanilla rice pudding, rosemary-poached apricots</p>	<p>14</p> <p>14</p> <p>14</p>
---	---	---	-------------------------------

## COUPES GLACÉES MADEMOISELLE

### MADEMOISELLE ICE CREAM

<p><b>Mademoiselle Gray Ice Cream</b> 🍷 🍷 🌿 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><b>Cookie Ice Cream</b> 🍷 🍷 🌿 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 :

