

## COCKTAILS

€

### APEROL SPRITZ

Apérol 8 cl, Prosecco 12 cl, soda

25cl **12**

### HUGO

Liqueur Saint Germain 6 cl, Prosecco 12 cl, soda

25cl **12**

### MOJITO

Rhum 5 cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, soda, Angostura bitters

20cl **14**

### MOJITO FRAISE

Rhum 5 cl, citron vert, purée de fraise, cassonade, menthe fraîche, soda

20cl **14**

### PIÑA COLADA

Rhum brun 5 cl, crème de coco, ananas frais

25cl **14**

### DAIQUIRI

Rhum 5 cl, jus citron, sucre de canne

12cl **14**

### MAI TAI

Rhum brun 3 cl, Rhum blanc 3 cl, Cointreau 2 cl, jus de citron, sirop d'orgeat, jus d'ananas

15cl **14**

### CAIPIRINHA

Cachaça 4 cl, citron vert, cassonade

12cl **14**

### MARGARITA

Tequila 5 cl, Cointreau 2 cl, jus de citron

12cl **14**

### CAÏPIROSKA

Vodka 4 cl, citron vert, cassonade

12cl **14**

### SEX ON THE BEACH

Vodka 4 cl, crème de pêche, jus d'orange 2 cl, jus de cranberry

25cl **14**

### COSMOPOLITAN

Vodka 4 cl, Cointreau 2 cl, jus de cranberry, jus de citron, sucre de canne

12cl **14**

### FRENCH 75

Gin 4 cl, jus de citron, sucre de canne, Champagne

20cl **18**

### BELLINI

Purée de pêche, Champagne 15cl

18cl **18**

### ROSSINI

Purée de fraise, Champagne 15cl

18cl **18**

## ENTRÉES

€

<b>Œuf coulant, caponatta tiédis et salades d'herbes fraîches</b>	17
Runny egg, warm caponatta and herby salad	
<b>La salade Riviera, crudo de légumes au vinaigre de mangue</b>	19
Riviera salad with vegetable crudités in a mango vinegar dressing	
<b>Pousse de choux kale en salade, crevettes marinées au citron vert et avocats</b>	21
Lime and avocado marinated shrimp on a bed of kale sprout salad	
<b>Club sandwich poulet, frites, salade</b>	21
Chicken club sandwich with salad and chips	
<b>Burrata crémeuse, tomates au vinaigre balsamique et huile d'olive Kalios, basilic pourpre et pignons torréfiés</b>	21
Creamy burrata, tomatoes with balsamic vinegar and Kalios olive oil, crimson basil and toasted pine nuts	
<b>Poke bowl de poulpe, avocats et agrumes, vinaigrette au soja et graines de sésame</b>	23
Octopus poke bowl, avocado and citrus fruit, soy sauce and sesame seed vinaigrette	
<b>Salade Caesar volaille / Salade Caesar Gambas</b>	23/26
Chicken Caesar salad/Tiger prawn Caesar salad	
<b>Salade Niçoise façon Gray</b>	24
Gray house Salade Niçoise	
<b>Belle salade de homard, avocat en guacamole et agrumes</b>	34
Hearty lobster salad with guacamole and citrus fruits	

## PÂTES

<b>Pâtes fraîches arrabiata légèrement épicées</b>	20
Fresh pasta in a slightly spicy arrabiata sauce	
<b>Linguine n°7 alle vongolle " in rosso"</b>	24
Linguine n°7 alle vongolle " in rosso"	
<b>Petites ravioles de Roÿan, crème de truffe noire, copeaux de parmesan</b>	29
Roÿan small raviole, black truffle cream, parmesan shavings	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine la France ou l'Irlande. Le poulet a pour origine la France. Le veau a pour origine la France ou la Hollande. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. Our home-made dishes are made on-site in our kitchens from raw produce. The beef used in our dishes is sourced from France and Ireland. Our chicken comes from France. Our veal comes from France and the Netherlands. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception



## POISSONS

€

<b>Fritto misto de la mer, sauce tartare et pommes frites</b>	<b>24</b>
Fritto misto in a tartar sauce with chips	
<b>Dos de cabillaud piqué au chorizo, confits de légumes du soleil et salade d'herbes</b>	<b>29</b>
Chorizo-studded cod with a Mediterranean vegetable confit and herby salad	
<b>Gambas snackées, riz frit aux légumes, sauce curry vert/coco</b>	<b>30</b>
Bite-sized tiger prawns in a green curry and coconut sauce served with vegetable fried rice	
<b>Loup grillé, mousseline de pommes de terre et tian de légumes provençaux</b>	<b>35</b>
Grilled seabass with mashed potato and Provençal-style vegetables	

## VIANDES

<b>Tartare de bœuf au couteau tradition française, frites et salade</b>	<b>24</b>
Traditional French beef tartar with salad and chips	
<b>Cheeseburger « Black Angus », condiments pickles comté et oignons caramélisés, frites</b>	<b>24</b>
Black Angus cheeseburger with pickles, Comté cheese and caramelised onions, served with chips	
<b>Suprême de volaille fermière aux épices tandoori, riz madras au raisin</b>	<b>26</b>
Tandoori chicken supreme served with madras rice with raisins	
<b>Magret de canard au soja et miel, wok de légumes et nouilles chinoises</b>	<b>27</b>
Soy sauce and honey-marinated duck breast with stir-fried vegetables and noodles	
<b>Entrecôte "250gr" grillée, écrasé de pommes de terre et légumes de saison</b>	<b>36</b>
250g rib eye steak with mashed potatoes and seasonal vegetables	

## SUPPLÉMENT GARNITURE

<b>Pommes frites</b> Chips	<b>6</b>
<b>Écrasé de pommes de terre</b> Mashed potato	<b>6</b>
<b>Tian de légumes provençaux</b> Provençal-style vegetables	<b>8</b>
<b>Riz frit aux légumes</b> Vegetable fried rice	<b>6</b>
<b>Légumes de saison</b> Seasonal vegetables	<b>8</b>
<b>Salade verte</b> Green salad	<b>6</b>

## DESSERTS

€

**Salade de fruits frais**

Fresh fruit salad

12

**Palette de pâtisseries « made in Majestic »**

Selection of 'Made in Majestic' home-made pastries

12

**Café gourmand**

Coffee with mini desserts

13

**Glaces et sorbets Géronimi 1 boule, 2 boules, 3 boules**

Géronimi ice creams and sorbets 1 scoop, 2 scoops, 3 scoops

4, 8, 12



# LA CARTE DES BOISSONS

## LES VINS ET CHAMPAGNES

€


### CHAMPAGNES BLANCS AOC CHAMPAGNE

	75cl
FOUQUET'S - BRUT SA	70
JACQUART - BRUT MOSAÏQUE SA	90
MOËT & CHANDON - BRUT IMPÉRIAL SA	95
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN - BRUT SA	110
DOM PÉRIGNON 2006	550
CRISTAL ROEDERER 2007	550

### CHAMPAGNES ROSÉS

	75cl
PROSECCO BRUT ANDREA BERRO	42
FOUQUET'S - BRUT SA	85
MOËT & CHANDON - BRUT IMPÉRIAL SA	115
LOUIS ROEDERER 2011	140
LAURENT PERRIER - BRUT SA	220

### VINS ROSÉS AOC CÔTES DE PROVENCE

	50cl	75cl
ROSELINE PRESTIGE	21	29
CHÂTEAU GASSIER «LE PAS DU MOINE» 		38
DOMAINE DES ASPRAS	29	41
MINUTY PRESTIGE		46
DOMAINE DU DRAGON		48
CHÂTEAU SAINT-MAUR «EXCELLENCE»		51
MINUTY ROSE ET OR		56
WHISPERING ANGEL		56
DOMAINES OTT «CLOS MIREILLE»		70
MINUTY 281		100



	€	
<b>VINS BLANCS AOC</b>	50cl	75cl
<b>ROSELINE PRESTIGE</b> Côtes de Provence	<b>21</b>	<b>29</b>
<b>DOMAINES DES ASPRAS</b>  Côtes de Provence	<b>29</b>	<b>41</b>
<b>MINUTY PRESTIGE</b> Côtes de Provence		<b>46</b>
<b>JOSEPH MELLOTT LA CHATELLERIE</b> Sancerre		<b>55</b>
<b>LAROCHE 2017</b> Chablis		<b>60</b>
<b>GASSIER 946</b>  Côtes de Provence		<b>85</b>

<b>VINS ROUGES AOC</b>	50cl	75cl
<b>DOMAINES DES ASPRAS</b> Côtes de Provence	<b>29</b>	<b>41</b>
<b>MINUTY PRESTIGE</b> Côtes de Provence		<b>46</b>
<b>LE RABAULT</b> Sancerre		<b>55</b>

## VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

<b>DOMAINE DES ASPRAS - ROSÉ, BLANC, ROUGE</b> AOC Côtes de Provence	15cl	<b>8</b>
<b>PROSECCO BRUT - ANDREA BERRO</b>	15cl	<b>9</b>
<b>JACQUART</b> AOC Champagne	15cl	<b>17</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON - BRUT IMPERIAL SA BLANC</b> AOC Champagne	15cl	<b>19</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON - BRUT IMPERIAL SA - ROSÉ</b> AOC Champagne	15cl	<b>23</b>

## GRANDS FLACONS

<b>CHAMPAGNES BLANCS</b>	150cl		
<b>MOËT &amp; CHANDON - BRUT IMPÉRIAL SA</b> AOC Champagne	<b>190</b>		
<b>VINS ROSÉS</b>	150cl	300cl	600cl
<b>DOMAINE DES ASPRAS</b> AOC Côtes de Provence en Sainte Victoire	<b>85</b>	<b>170</b>	<b>300</b>

## ALCOOLS

€

Ricard, Pastis 51	4cl	<b>7</b>
Suze, Campari, Porto	6cl	<b>8</b>
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato	6cl	<b>8</b>
Whisky - J&B	4cl	<b>12</b>
Whisky - Chivas Regal 12 Ans, Dewar's 12 Ans	4cl	<b>14</b>
Macallan Amber, Jack Daniel's	4cl	<b>14</b>
Bourbon - Maker's Mark	4cl	<b>14</b>
Gin - Bombay Original	4cl	<b>11</b>
Vodka - Grey Goose Original	4cl	<b>14</b>
Rhum - Bacardi Carta Blanca	4cl	<b>10</b>
Rhum - Bacardi Carta Oro	4cl	<b>14</b>
Téquila Patron	4cl	<b>14</b>

## BIÈRES

Pression Heineken (Pays-Bas) / Draught Heineken (Netherlands)	25cl	<b>7</b>
Pression Heineken pinte (Pays-Bas) / Draught Heineken, pint (Netherlands)	50cl	<b>12</b>
Panaché / Shandy	25cl	<b>7</b>
Kronenbourg 1664 (France)	33cl	<b>8</b>
Leffe Blonde (Belgique)	33cl	<b>8</b>
Corona (Mexique)	33,5cl	<b>9</b>
Heineken O.O (Sans Alcool / Alcohol free)	33cl	<b>8</b>
Cubanisto	33cl	<b>9</b>

## SOFTS DRINKS

€

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro / Zero	33cl	<b>6,50</b>
Orangina	25cl	<b>6,50</b>
Schweppes Tonic	20cl	<b>6,50</b>
Nestea, limonade	25cl	<b>6,50</b>
Red Bull	25cl	<b>7</b>

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits pressés / Fresh Fruit Juices		
Orange, pamplemousse, citron 6cl / Orange, grapefruit, lemon, 6cl	25cl	<b>8,50</b>
Jus de fruits – Granini / Granini fruit juice	25cl	<b>6,50</b>

## EAUX MINÉRALES

Evian	75cl	<b>7</b>
Badoit	75cl	<b>7</b>
San Pellegrino	75cl	<b>8</b>
Perrier	33cl	<b>6</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso / Espresso	<b>4,5</b>
Décaféiné / Decaffeinated	<b>4,5</b>
Double café / Double espresso	<b>7</b>
Cappuccino	<b>8</b>
Thé, infusion / Tea, infusion	<b>6</b>
Chocolat chaud / Hot chocolate	<b>6</b>
Thé glacé, Café glacé / Iced tea, Iced coffee	<b>7</b>
Milk shake / Milkshake	<b>9</b>



LES TABLES  
**BARRIÈRE**



Prix Nets - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.  
Prices given are net. Excessive alcohol consumption is dangerous.  
Please enjoy in moderation