



CARTE

“LA TABLE DU GRAY”

❧ Pour débiter ❧

La Burratina crémeuse à souhait pesto de roquette monté à l'huile d'olive extra vierge Bio, crumble d'olive noire au parmesan **145.00**

Carpaccio de Maigre à l'huile d'olive à la clémentine « bio » et ses segments d'agrumes aux micros pousses **110.00**

Le Cœur de saumon fumé, écrasé d'avocat en quenelle, crémeux de mascarpone au citron vert et son trait d'huile d'olive à la vanille bourbon **160.00**

Salade Caesar façon la table du Gray, poulet fermier croustillant avec ses tranches de chorizo de bœuf comme des chips, crumble à la parmesan, copeaux de parmesan **95.00**

Le Green bowl de la Table Gray, courgette, concombre, pomme granny Smith, fèves, asperges, quinoa blanc, roquette, pousses d'épinards, citron vert, tranche de chèvre à la ciboulette **110.00**

Tarte fine de légumes bio, chair de crabe aux fines herbes, petite gambas croustillante, vinaigrette aux deux agrumes **115.00**

❧ Les Suites ❧

Pavé de saumon mariné aux épices d'ici et d'ailleurs, risotto aux petits légumes bio, coriandre fraîche et sa tuile à l'encre de seiche **180.00**

Filet de bœuf d'origine AOC mûré 21 jours, jus de l'Atlas, asperge verte à la fleur de sel, quenelles de pomme écrasée aux éclats de pistache **230.00**

Daurade cuit au four, petit ragoût de légumes mijotés, palourdes en coquille et son trait d'huile verte aux parfums d'agrumes **190.00**

Filet de St pierre cuit à cœur, jus réduit aux crustacés, fine purée de choux fleur pousses d'épinards au wakamé, fèves cuites à l'huile d'olive **180.00**

Blanc de Poulet cuit à basse température, purée de cœur d'artichaud, jeunes légumes et pousses de petit pois **170.00**

Entrecôte de bœuf de 300 gr sauce aux deux poivres, mesclun de salade **200.00**

❧ Les Desserts ❧

Snickers maison signature de la Table Gray à découvrir sans modération **90.00**

Pavlova aux fruits frais de saison, gel yuzu légèrement acidulée et son sorbet citron jaune **90.00**

Tiramisu, ganache monté au café Nespresso et sorbet cacao **90.00**

Chocolat Valrhona Ruby aux fruits des bois, sorbet yaourt fruits rouges **90.00**

Déclinaisons de fruits frais de saison accompagnée de ses quenelles de sorbets aux fruités **90.00**

Panna cotta à la fleur d'oranger crumble ghriba maison coulis d'Amlou et sa quenelle de glace à la fleur d'orange **90.00**

Sorbets et glaces artisanales, à votre convenance 3 parfums aux choix **85.00**



CARTE TAPAS

Les Gambas

A la provençale et sa pointe de basilic frais 115.00

Le Brie

Paner aux éclats de fruits secs, friture minute, compote de pomme golden, mesclun au vinaigre de cidre 95.00

Poulet Fermier

En croustilles et son guacamole façon Hôtel Gray 90.00

La Charcuterie

Avec beurre à la fleur de sel, condiments et ses toasts 120.00

Le Fromage

Camembert, Brie, Comté, Chèvre, Roquefort, pain de campagne, beurre maison raisin et fruits secs 120.00

Les Crevettes

A l'ail persillé, dès de tomate fraîche juste cuite 110.00

Le Calamar

En deux façons, croustillant et à la plancha 110.00

Patata brava

Accompagnée de ses sauces maison 80.00





Carte Snacking

De 22h30 à 6h00 du matin

❧ Pour débiter ❧

*Velouté de légumes Bio, graines de potirons et tournesol, fines herbes **75.00***

*La Harira végétarienne, herbes fraîches accompagné de citron, dattes Majdoul et chabikia **75.00***

*Saumon fumé, crème acidulée à la crème de soja, fines tranches de pain de campagne aux graines torréfiées **160.00***

*La Burratina, déclinaison de tomates au basilic frais, râpée de parmesan, fleur de sel, trait d'huile d'olive "AOC" **120.00***

❧ Les Suites ❧

*Le Club Océan, saumon fumé, crabe, concombre, fromage blanc, fines herbes et pain de mie complet **150.00***

*Le Cheesegray, Bun's, oignons caramélisés, steak hache de 150 gr, sauce aux deux poivres, Reblochon et cèpes de L'Atlas et frite fraîche **140.00***

*Filet de bœuf poêlé au beurre moussoux, sauce au poivre vert, pommes coin de rue à la fleur de thym **220.00***

*Filet de Saint-Pierre snacké, les trois carottes, émulsion d'un jus de coquillages et citron confit **180.00***

*Penne aux légumes confits et gambas poêlées aux copeaux de parmesan **160.00***

❧ Les Desserts ❧

*La pâtisserie du jour « façon La Table Du Gray » **90.00***

*Assiette de fruits de saison **100.00***

*Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs **120.00***



GRAY

BOUTIQUE HOTEL
CASABLANCA

CARTE MINI BAR GRAY BOUTIQUE HOTEL

Salées, Salty

<i>Pistaches Grillées</i>	130dh
<i>Amandes Grillées</i>	130dh
<i>Noix de Cajou</i>	130dh
<i>Cacahouètes Grillées</i>	130dh

Chocolat, Chocolate

<i>Ritter Praline ,Ritter Amande</i>	95dh
--------------------------------------	-------------

Bieres, Beers

<i>Heineken33cl</i>	60dh
<i>Casablanca33cl</i>	70dh

Spiritueux

<i>J.W.Black Label 5cl</i>	130dh
<i>J.W.Red Label 5cl</i>	110dh
<i>Vodka Smiroff Rouge 5cl</i>	110dh
<i>Gin Gordon's 5cl</i>	110dh

Eaux Minérales, Waters

<i>Eau Minéral 50 cl</i>	45dh
<i>Oulmes 50cl</i>	45dh

Sodas, Soft Drink's

<i>Coca Normal, Coca Zero</i>	45dh
<i>Schweppes Citron, Schweppes Tonic</i>	45dh
<i>Fanta Orange, Sprite</i>	45dh

Café, Coffee

<i>Nespresso</i>	45dh
<i>Nescafe & Thé</i>	Offert

CARTE VINS

GRAY BOUTIQUE HOTEL

VINS ROUGE MAROCAIN 1/2 75cl

Médaille, Cabernet Sauvignon, Thalvin Benslimane	160dh	300dh
Volubilia Classique, Domaine Zouina Meknès	160dh	300dh
Eclipse, Meknes	170dh	330dh
Terre Rouge, La Ferme Rouge, Zaer	180dh	320dh
CB.Initiales, Thalvin Benslimane		450dh
Chateaux Roslane, Romani (A. graillot / j. poulin)		550dh

VINS BLANC MAROCAIN 1/2 75cl

Médaille Blanc, Cabernet Sauvignon, Thalvin Benslimane	160dh	300dh
Volubilia Classique Blanc, Domaine Zouina Meknes	160dh	300dh
Eclipse, Meknes	170dh	330dh
Terre Blanche, La Ferme Rouge Zaer	180dh	320dh
Domaine Jirry (Chardonnay)		360dh
CB.Initiales Blanc, Thalvin Benslimane		450dh
Chateaux Roslane, Coteaux de l'Atlas, Meknes		550dh

VINS ROSE / GRIS MAROCAINS 1/2 75cl

Médaille Rosé, Thalvin Benslimane	160dh	300dh
Volubilia Rosé, Domaine de Meknes	160dh	300dh
Le rosé de la Ferme Rouge, Zaer	180dh	330dh
Volubilia Gris, Domaine Zouina, Meknes	160dh	320dh
Le Gris de la Ferme Rouge, Zaer	180dh	330dh

VINS ROUGE DU MONDE 75cl

Saint-Emilion Château Cote du Gros Caillou(Bordelais)	470dh
Bourgogne Pinot Noir, Le Renard Devillard	570dh
Château de cheval Blanc, Bordeaux	360dh
Château Grave de Montereau 2017	760dh
Château la Tour de Mons 2013-Crus Bourgeois	1 080dh
Château le Barry, Saint Emilion	500dh

VINS BLANC DU MONDE : 75cl

Cotes du Rhone, Georges du Bœuf, Rhone	320dh
Chablis 1 ^{er} Cru Faurchaume 2018 Maison Bichot	1 300dh
Gewurztraminer Reserve Gustave Lorentz (Alsace)	490dh
Petit Chablis 2019 Domaine Christophe & Fils	540dh
Bourgogne Aligoté 2019 Sylvain Pataille	1 200dh

VINS ROSE DU MONDE 75cl

Pétale de Rose Régine Sumière (La Provence)	520dh
Château de L'aumerade Cru Classé 2019	450dh
Sancerre Domaine Pascal Jolivet	820dh