

CAFÉ Y TÉ	
Moccaccino	\$ 11
Capuccino	\$ 11
Café vienés con crema	\$ 11
Café Espresso	\$ 9,5
Café Americano	\$ 9,5
Chocolate	\$ 10,5
Chocolate vienés con crema	\$ 10,5
Macchiato	\$ 7,7
Té con leche	\$ 9,5
Té Chai Frio ó Caliente	\$ 14,3
Con leche de Almendras	\$ 4,5

POUSSE CAFÉ	
Frangelico	\$ 25
Cognac Rémy Martin	\$ 60
Cognac Grand Marnier	\$ 50
Campari (3 Oz)	\$ 44
Amaretto Disaronno	\$ 24
Baileys	\$ 29
Crema de Café	\$ 23
Menta Frappé	\$ 23
Triple Sec	\$ 23
Licor 43	\$ 46
Cognac Hennessy VS	\$ 49

CAFÉ CON LICOR	
\$ 26	
Cappuccino	
Baileys, Amaretto o Brandy	
Café Romano	
Amaretto y Crema	
Café Real	
Brandy	
Café Baileys	
Café Irlandés	
Whisky y crema	
Café Le Gris	
Cointreau y crema	

Aquesta es la pipa de todo maíz
Aquesta es la pipa del “Loco Le Gris”
Archilunático
- León de Greiff -

CAFÉ HELADO	
\$ 29	
Café Tropical	
Café, helado y ron	
Café de la Playa	
Con helado de vainilla	
Café Ópera	
Malteada de café	

POSTRES	
\$ 29	
Savarín de las Tres Leches	
Merengue Soufflé	
Tiramisú	
Tarta de Manzana	
Flan de Caramelo	
Cheesecake	
Mousse de Chocolate	
Crepe de Fresas con Helado	
Copa de Helado Selva Negra	
Copa Fresas con Helado	
Copa de Helado	
Vainilla, chocolate y fresa	



BEBIDAS	
CERVEZAS EXTRANJERAS	
\$ 22	
Heineken	
Heineken 0.0 alcohol	
Corona Extra	
Corona 0.0 alcohol	
Stella Artois	
Cusqueña	

CERVEZAS NACIONALES	
\$ 20	
3 Cordilleras	
Club Colombia Dorada	
Águila Cero	
Águila Light	

MEZCLADORES	
\$ 15	
Agua tónica MIL 976	
Indi - Ocean - Jengibre Limón	
Canada Dry Ginger Ale	
Bretaña	
MIL 976 Sparkling Toronja	
MIL 976 Sparkling Tamarindo	

20% DE
DESCUENTO EN VINOS,
CÓCTELES & LICORES
Lunes a Sábado
3:00 p.m. a 7:00 p.m.

Brunch
SÁBADOS, DOMINGOS Y LUNES FESTIVOS
9:00 A.M. -1:00 P.M.

JUGOS Y FRAPPÉS	
\$ 21	
Jugo de fresa y mandarina	
Jugo de piña y hierbabuena	
Jugo de guanabana y mora	
Jugo de mandarina	
Jugo de mango	
Frappé de fresa	
Limonada	
Limonada de hierbabuena	
Limonada de coco	

MALTEADA	\$ 28
Vainilla - Chocolate - Fresa	

AGUA, TÉ Y GASEOSA	
\$ 17	
Agua Hatsu Mineral	
Agua mineral OHRA	
Agua mineral Carbonatada OHRA	
Té Hatsu	
Té helado	
Coca Cola Original ó Zero	
Sprite	

SODAS SABORIZADAS	
\$ 25	
*Elaboradas con Bretaña	
Con flor de Jamaica	
Con lulo y panela	
Con uchuyas y pimienta rosada	
Con Lychees	
* Con licor (Mezcal, Vodka ó Tequila)	\$ 42

CÓCTELES	
\$ 55	
Aperol	
Mojito Cubano	
Margarita Tradicional	
Margarita Frappé	
Vodka Martini	
Planter's Punch	
Dry Martini	
Piña Colada	
Bloody Mary	
Lychee Martini	
Daiquiri Frappé	
Stinger	
Paloma	
Margarita Lyche	
Mezcalita	
Negroni	
Gin Tonic con Hendrick's	\$ 59
SANGRÍAS	
Blanca - Tinto - Rosé	
Media Jarra	\$ 108 Jarra \$ 180
CLERICÓ	
Con vino espumoso	
Piccini Lambrusco / Jarra	\$ 188
FRIZZANTE	
\$ 39	
J.P Chenet Blanc x 250 ml	
J.P Chenet Rosé x 250 ml	

TARDE DE TÉ		
CON PRECIOS ESPECIALES		
SÁNDUCHES		20% DE DESCUENTO EN VINOS, COCTELES & LICORES Lunes a Sábado 3:00 p.m. a 7:00 p.m.
CLUB	\$ 46	
Con pollo, tocineta, tomate y lechuga		
SUIZO	\$ 41	
Con champiñones, queso y tocineta		
LE GRIS	\$ 39	
Con quesos, huevo, jamón y salsas		
CROQUE MONSIEUR	\$ 46	
Gratinado con jamón y queso		
SÁNDUCHE DE POLLO	\$ 47	
Caliente, gratinado		
PLATOS LIVIANOS		
\$ 45		
Crepe de Pollo y Champiñones		
Crepe de Queso, Jamón y Espárragos		
Tostadas con Camarones		
Tostadas con Camarones y Champiñones		
Tostadas con Pollo y Champiñones		
POSTRES		
\$ 25		
Savarín de las Tres Leches		
Merengue Soufflé		
Tiramisú		
Tarta de Manzana		
Flan de Caramelo		
Cheesecake		
Mousse de Chocolate		
Crepe de Fresas con Helado		
Copa de Helado Selva Negra		
Copa Fresas con Helado		
Copa de Helado		
Vainilla, chocolate y fresa		
ANTOJOS		
Tapa de Jamón y Queso	\$ 25	
Tapa de Salmón Ahumado	\$ 25	
Pandeyucas x 3 unidades	\$ 27	
Pandeyucas x 6 unidades	\$ 53	
ENSALADAS		
LE GRIS	\$ 57	
Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada		
MEXICANA		
\$ 57		
Con pollo apanado, tocineta, tortillasy guacamole		
DE LA CASA		
\$ 64		
Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas		
SALMÓN AHUMADO		
\$ 63		
Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate		

Informamos a nuestros clientes que por disposición de la DIAN, de acuerdo a la resolución 001092 del 2022 a partir del 1 de abril de 2023 se entregará factura electrónica por compras superiores a 5 UVT. Agradecemos su comprensión

Propina: A los consumidores se les informa que este establecimiento sugiere a sus comensales una propina correspondiente al 10% de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina. Ley 115 de 2011.

En este restaurante todo el dinero recogido por concepto de propina se distribuye entre los empleados de la empresa de acuerdo con la complejidad de su labor. Todos ellos conocen cuánto es el recaudo diario por concepto de propinas.

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%

“PRECIOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS COP”

SÁBADOS, DOMINGOS Y LUNES FESTIVOS
9:00 A.M. -1:00 P.M.



VINOS			
ORIGEN	BLANCO	COPA	MEDIA BOTELLA
Argentina	Las Moras Chardonnay	\$ 39	\$ 166
	Las Moras Reserva Chardonnay	\$ 42	\$ 186
	Las Moras Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 166
	Trapiche Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 166
	Trapiche Vineyards Torrontes	\$ 39	\$ 166
Chile	Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 93 \$ 166
	Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc	\$ 42	\$ 186
	Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc		\$ 166
	Santa Ema Reserva Chardonnay	\$ 128	\$ 197
	Santa Ema Reserva Sauvignon Blanc	\$ 128	\$ 197
España	Ramón Bilbao Verdejo	\$ 44	\$ 209
	Pazo de San Mauro Albariño		\$ 339
	Mar de Frades Albariño		\$ 339
	El Zarzal Emilio Moro		\$ 301
	El Coto Blanco D.O.C.		\$ 186
	Herederos del Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 100% Organic D.O Rueda		\$ 281
	Herederos del Marqués de Riscal Verdejo D.O Rueda	\$ 135	\$ 237
	Beronia Verdejo Rueda D.O.C		\$ 223
ORIGEN	ROSADO	COPA	BOTELLA
Argentina	Las Moras Syrah Rosé	\$ 39	\$ 166
	Trapiche Vineyards Rosé	\$ 39	\$ 166
	La Celia Rose	\$ 39	\$ 166
España	Ramón Bilbao Rosado	\$ 44	\$ 209
	Muga Rosado D.O.C.		\$ 283
Francia	JP Chenet Grenache Cinsault Rosé X 750 ml		\$ 194
Chile	Santa Carolina Reservado Rosé		\$ 166
ORIGEN	TINTO	COPA	MEDIA BOTELLA
Argentina	Las Moras Malbec	\$ 39	\$ 166
	Las Moras Reserva Cabernet Syrah	\$ 42	\$ 186
	Las Moras Reserva Malbec	\$ 42	\$ 166
	La Celia Reserva Malbec	\$ 42	\$ 166
	Los Intocables Malbec		\$ 209
Chile	Trivento Reserva Malbec		\$ 186
	Trapiche Reserva Malbec	\$ 42	\$ 186
	La Celia Reserva Malbec	\$ 42	\$ 186
	Santa Carolina Rdo Cab. Sauvignon	\$ 39	\$ 166
	Santa Carolina Reservado Carmenere	\$ 39	\$ 166
España	Cousiño Macul Don Luis Cab. Sauvignon		\$ 186
	Santa Ema Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 128	
	Santa Ema Reserva Merlot	\$ 128	\$ 197
	Santa Ema Reserva Carmenere		\$ 197
	Santa Ema Barrel Reserva 60/40 (Cabernet-Merlot)		\$ 313
	Santa Ema Carmenère Gran Reserva		\$ 313
	Ramón Bilbao Crianza	\$ 44	\$ 209
	Muga Reserva Tempranillo	\$ 221	\$ 384
	Emilio Moro Finca Resalso		\$ 301
	Márquez de Murrieta Reserva Márquez de Vargas Reserva		\$ 365 \$ 365
Estados Unidos	El Coto Crianza D.O.C.		\$ 209
	Beronia Crianza Rioja D.O.C	\$ 138	\$ 224
	Joel Gott Pinot Noir		\$ 301
ORIGEN	ESPUMANTES	BOTELLA	
España	Cava Carta Nevada Freixenet	\$ 209	
	Piccini Lambrusco Reggiano Tinto D.O.C.	\$ 166	
Italia	Piccini Lambrusco Reggiano Rosado D.O.C.	\$ 166	
	Rivarose Brut	\$ 301	
Francia	Chandon Rosé	\$ 198	
	Maria Codorniu Extra Brut	\$ 162	
	Chandon Extra Brut	\$ 198	

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, ley 12 de 1994.

LICORES Y APERITIVOS

WHISKY SÚPER PREMIUM

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan´s 18 Special Reserve	\$ 43	\$ 660
Buchanan´s Master	\$ 36	\$ 380
Whisky Japones Blended Iwai	\$ 38	\$ 440

WHISKY DE MALTA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Glenfiddich 18 años	\$ 43	\$ 602
Glenfiddich 15 años	\$ 38	\$ 510
Glenfiddich 12 años	\$ 36	\$ 207
Macallan Sherry Oak Cask 12 años	\$ 56	\$ 913
Glenmorangie The La Santa	\$ 43	\$ 625

WHISKY PREMIUM

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan´s DeLuxe	\$ 36	\$ 197
Old Parr	\$ 36	\$ 243
Johnie Walker Black Label	\$ 36	\$ 192
Chivas Regal	\$ 36	\$ 192
Jack Daniel´s Gentleman	\$ 40	\$ 440

VODKA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Belvedere	\$ 38	\$ 480
Grey Goose	\$ 36	\$ 450
Ciroc	\$ 34	\$ 370
Absolut Citron	\$ 32	\$ 269
Absolut	\$ 32	\$ 134
Smirnoff Red Label	\$ 32	\$ 134

MEZCAL

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Montelobos	\$ 41	\$ 550
400 Conejos	\$ 38	\$ 499

APERITIVOS

TRAGO
Dubonnet (3 Oz)
Jerez Tío Pepe (3 Oz)
Campari (3 Oz)

GINEBRA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Hendrik´s	\$ 39	\$ 510
Bombay	\$ 32	\$ 226
Tanqueray	\$ 32	\$ 360
Bulldog	\$ 34	\$ 450
Martín Miller´s	\$ 36	\$ 420

TEQUILA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$ 36	\$ 533
Don Julio Blanco Reserva	\$ 34	\$ 450
1800 Reserva Reposado	\$ 32	\$ 395
José Cuervo Especial Silver	\$ 31	\$ 246
José Cuervo Especial Dorado	\$ 31	\$ 246
Tequila Patrón Reposado	\$ 41	\$ 550
Tequila Herradura Ultra Añejo	\$ 50	\$ 660

RON

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Ron Zacapa 23 años	\$ 34	\$ 490
Medellín 8 años	\$ 40	\$ 123
Medellín 3 años	\$ 27	\$ 106
Ron Cacique Añejo	\$ 27	\$ 166
Ron Bacardi 8 años	\$ 32	\$ 286
Flor de Caña 12 años	\$ 32	\$ 315
Flor de Caña 18 años	\$ 34	\$ 498

AGUARDIENTE

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño Sin Azúcar	\$ 25	\$ 98
Antioqueño	\$ 25	\$ 98

COMEDOR

ENSALADAS

LE GRIS	\$ 66
Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada	
MEXICANA	\$ 68
Con pollo apanado, tocineta, tortillas y guacamole	
DE LA CASA	\$ 76
Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas	
SALMÓN AHUMADO	\$ 75
Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate	

ESPECIALIDAD PAELLA

Solo Viernes
Sábados y Domingos
\$ 120

Se recomienda reservarla con anterioridad

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de Res	\$ 49	Ceviche de Camarones	\$ 56
Carpaccio de Salmón	\$ 53	Cóctel de Camarones	\$ 56
Carpaccio de Pulpo	\$ 67	Cóctel de Langostinos	\$ 91

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Croquetas de Lomo al Vino con hummus y chutney de mango	\$ 39	Croquetas de Garbanzo con hummus y ensalada	\$ 42
Paté de la Casa	\$ 40	Alcachofas Salteadas con Jamón Serrano	\$ 49
Calamares a la Romana	\$ 50	Tartar de Atún	\$ 45
Champiñones Al Ajillo	\$ 50		

ENTRADAS VEGETARIANAS

Espárragos en Salsa Holandesa	\$ 46	Champiñones Gratinados	\$ 55
Croquetas de Garbanzo	\$ 42		
Con Hummus y Ensalada			

SOPAS

Sopa de Cebolla a la Francesa	\$ 45	Crema de Tomate Aromatizada con albahaca y estragón	\$ 36
Crema de Zanahoria	\$ 36		

VEGETARIANO

VEGANO

ESPECIALIDADES COLOMBIANAS

PASTAS* Y RISOTTOS

Lasagña Boloñesa	\$ 67
Agnolotti de Cangrejo	\$ 78
Raviolis de Salmón	\$ 78
Tomates secos y queso ricotta	
Raviolis de Ricotta y Espinaca	\$ 78
Con tomates frescos salteados albahaca y queso parmesano	
Stroganoff de Pollo con Pastas	\$ 75
Fettuccine Boloñesa	\$ 67
Fettuccine a la Carbonara	\$ 67
Risotto de Langostinos	\$ 89
Risotto al Limón	\$ 69
Con pechuga de pollo a la sartén	
Risotto con Variedad de Setas Orellanas, shitake, crimini y portobello	\$ 83

Fettuccine o Penne con Setas Portobello, shitake, tomate cherry y tomates secos.
Penne o fetuccini según disponibilidad (Posibilidad sin huevo y sin gluten)

*Nuestras pastas son frescas, hechas diariamente en nuestro restaurante

PESCADOS

A las Hierbas	\$ 91
A la Parmesana	\$ 93
Con Espárragos	\$ 93
Estilo Bonne Femme	\$ 96
Con champiñones y camarones gratinados	
Salmón a las Hierbas	\$ 91
Salmón con Salsa Holandesa	\$ 91
Salmón a la Sartén	\$ 91
Salmón en Mantequilla de Aguacate y Eneldo	\$ 92
Atún en Corteza de Ajonjolí	\$ 91
Con chimichurri de pistachos sobre puré de zanahoria	

CARNES

\$ 89

Medallones con Costra de Queso Azúl
Filet En Boite
Filet Mignon
Steak Pimienta
Filet Bernesa
Filet a las Finas Hierbas
Medallones a la Mostaza
Solomito a la Sartén

ESTOFADOS Y PLATOS REGIONALES

Ajiaco	\$ 59
Posta Negra	\$ 83
Con arroz con coco, espinacas y banano salteado	
Morrillo	\$ 78
En salsa de panela y pimienta cayena con puré de papa	
Cazuela de Mariscos	\$ 101
Arrosto Di Manzo al Vino Rosso	\$ 88
Carne de res braseada al vino tinto, con aceitunas, acompañada de Fettuccine Alfredo	

SÁNDUCHES

Club	\$ 56
Con pollo, tocineta, tomate y lechuga	
Suizo	\$ 50
Con champiñones, queso y tocineta	
Le Gris	\$ 50
Con quesos, huevos, jamón y salsas	
Croque Monsieur	\$ 54
Gratinado con jamón y queso	
Sánduche de Pollo	\$ 56
Caliente y gratinado	

PLATOS LIVIANOS

\$ 52

CREPES

Pollo y Champiñones
De Queso, Jamón y Espárragos
TOSTADAS
Con Camarones
Con Camarones y Champiñones
Con Pollo y Champiñones

HAMBURGUESAS

\$ 52

Hamburguesa Clásica
Hamburguesa Mexicana
Nuestras hamburguesas son de 180 gramos y vienen con papas y ensalada.

* Adición Salsa \$ 9

CERDO Y POLLO

Pollo Indonesio	\$ 91
Al curry con 7 garnituras	
Pollo a la Sartén	\$ 58
Pechuga 3 Quesos	\$ 75
Pechuga rellena de ricotta, mozzarella y albahaca, acompañada de orzo	
Stroganoff de Pollo	\$ 75
Solomito de Cerdo	\$ 78
En salsa de uvas Isabela al vino	

Los platos son elaborados al momento, por lo tanto requieren de un tiempo aproximado de 30 minutos y van acompañados de una ensalada fresca servida de nuestra barra. La división del plato por fuera de la hora del Té, tiene un recargo del 15%