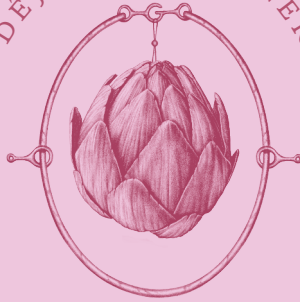


DÉJEUNER  
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



---

DISPONIBLE  
DE 12H À 23H00

---

AVAILABLE FROM  
12 TO 11 PM

LES CAVIARS  
 CAVIAR

---

Caviar Casparian Golden Imperial	
Golden Imperial Casparian Caviar	
30 gr	190
50 gr	284
125 gr	790

Caviar Casparian Beluga Royal	
Beluga Royal Casparian Caviar	
30 gr	546
50 gr	870
125 gr	2050


Servi avec ses condiments et blinis  
 Served with accompaniments and blinis

---

À PARTAGER  
 TO SHARE

---

Le pâté en croûte, volaille et pistache	29
Pâté en croûte, chicken and pistachio	

 Crèmeux de poivrons, noix et craquers	15
Sweet pepper cream, walnuts and crackers	

Le tarama et galette de sarrasin	19
Taramasalata and buckwheat wafer	

---

CANAPÈS  
 CANAPES

---

Blinis au saumon fumé	14
Blinis with smoked salmon	

Foie gras et rhubarbe	20
Foie gras and rhubarb	

Nuggets caviar	28
Caviar nuggets	

LES ENTRÉES  
 STARTERS

---

Le foie gras de canard mi-cuit, 46  
 condiment de saison et brioche toastée  
 Duck foie gras 'mi-cuit', seasoning and toasted brioche

Le saumon fumé et crème aneth 40  
 Smoked salmon and dill cream

🍷 La burrata, carottes et agrumes 36  
 Burrata, carrots and citrus

La soupe à l'oignon gratinée 30  
 French onion soup  
*Oignons et ail caramélisés, bouillon, croûtons et emmental gratiné*  
*Caramelized onion and garlic, bouillon, croutons and oven-grilled*  
*Emmental cheese*

Les asperges vertes, mesclun au parmesan 38  
 et sauce Lauris  
 Green asparagus, mixed salad with parmesan and Lauris  
 sauce

---

LES SALADES  
 SALADS

---

Salade César, volaille croustillante 44  
 Crispy chicken Caesar salad  
*Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée*  
*croustillante, croûtons paprika et parmesan*  
*Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika*  
*and Parmesan croutons*

🍷 Le power bowl, volaille, quinoa, avocat, amandes et 38  
 grenade  
*Power Bowl, chicken, quinoa, avocado,*  
*almonds, and pomegranate*

Salade niçoise « Montaigne » 44  
 'Montaigne' Niçoise salad  
*Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille,*  
*haricots verts, tomates, pommes de terre et olives taggiasche*  
*Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green*  
*beans, tomatoes, potatoes and Taggiasche olives*

Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel 44  
 McCarthy Salad - The Beverly Hills Hotel  
*Volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat, lard fumé, cheddar*  
*et mesclun*  
*Chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado, smoked bacon,*  
*cheddar and mixed salad*

Salade de homard, avocat et agrumes 92  
 Lobster salad, avocado and citrus

LES TARTARES  
 TARTARES

---

Tartare de boeuf, pommes allumettes Beef tartare, french fries	48
Tartare de thon rouge & agrumes Blue fin tuna tartare & citrus fruits	46
Le poke bowl, saumon & vinaigrette orange wasabi Poke bowl, salmon & orange wasabi dressing	42

---

LES CLUBS, CROQUES  
 ET BURGERS  
 CLUBS, CROQUES  
 AND BURGERS

---

Club sandwich Club sandwich	48
<i>Volaille, bacon, tomates confites, romaine, œufs, chips maison et mesclun</i> <i>Chicken, bacon, sun-dried tomatoes, romaine, egg, homemade crisps and mixed salad</i>	
🍴 Club sandwich végétarien Vegetarian club sandwich	36
<i>Aubergine, halloumi, moutabal, chips maison et mesclun</i> <i>Eggplant, halloumi, moutabal, homemade crisps and mixed salad</i>	
La brioche feuilletée au homard Puff pastry brioche with lobster	70
Croque-Plaza Croque-Plaza	58
<i>Volaille, comté, truffe noire et romaine</i> <i>Chicken, Comté, black truffle and romaine</i>	
Croque Madame Croque Madame	40
<i>Jambon blanc, comté, œuf et romaine</i> <i>Cooked ham, Comté, egg and romaine</i>	
Smash burger de bœuf Wagyu Smash Wagyu beef burger	45
<i>Cheddar, sauce tartare tomate, salade, panko, pickles d'oignon et estragon</i> <i>Cheddar, tomato tartare sauce, salad, panko, pickled onions and tarragon</i>	
avec caviar Golden Impérial (12gr) with Golden Imperial caviar (12gr)	95
Burger végétarien Vegetarian burger	38
<i>Cheddar, sauce tartare tomate, salade, panko, pickles d'oignon</i> <i>Cheddar, tomato tartare sauce, salad, panko, pickled onions and tarragon</i>	

PLAT DU MARCHÉ  
MARKET DISH

---

Plat du marché 42  
Dish of the day

---

LES GARNITURES  
SUPPLÉMENTAIRES  
SIDES

---

Bouquetière de légumes 13  
Mixed vegetables

Purée de pommes de terre 11  
Mashed potato

Pommes allumettes 11  
French fries

Haricots verts extra-fins 11  
Extra-fine green beans

Riz basmati 11  
Basmati rice

Mesclun 11  
Mixed salad

---

LES FROMAGES  
CHEESES

---

Fromages affinés, par portion 9  
Your choice of cheese, by portion

*Saint-nectaire, petit chène, camembert falaise, comté, pyramide de chèvre de M. Fabre, fourme de Montbrison, emmental*

LES DESSERTS  
D'ANGELO MUSA  
ANGELO MUSA'S  
DESSERTS

---

LES COUPES

Milkshake à la vanille de Madagascar Madagascan vanilla milkshake	20
L'affogato Affogato	17
Brookie, glace vanille et sauce chocolat Brookie, vanilla ice cream and chocolate sauce	21
Assortiment de glaces et sorbets ( <i>quatre boules</i> ) Selection of ice cream and sorbet ( <i>four scoops</i> ) <i>Glaces : vanille, chocolat, café</i> <i>Sorbets : citron, fraise, framboise</i> <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i> <i>Sorbet: lemon, strawberry, raspberry</i>	20

---

PÂTISSERIES

100% Vanille, dessert signature d'Angelo Musa All about Vanilla, Angelo Musa's signature dessert	21
Tarte aux fraises, touche d'estragon Strawberry tart, a touch of tarragon	21
Millefeuille à la vanille minute Minute vanilla millefeuille	21
Eclair au caramel Caramel éclair	21
Moelleux au chocolat sans gluten Gluten-free chocolate cake	21
Fruits rouges frais et crème onctueuse, jus de fruits rouges Selection of red berries with cream and red berry juice	35
Sélection de pâtisseries de notre chariot, à déguster de 13h00 à 19h00 Selection of pastries from our dessert cart, available 1pm – 7pm	21



Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.  
Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution.

Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique.  
Toutes nos viandes bovines et nos volailles proviennent de France.  
Nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne.

All our hen's eggs are organic.  
All our beef and our poultry is sourced from France.  
Our pork is from France and Spain.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.