

DÉJEUNER
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



PAR
JEAN IMBERT

DISPONIBLE
DE 12H À 14H30
DE 19H À 23H15

AVAILABLE FROM
12 TO 2.30PM
7 TO 11.15PM

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

🌱 Le caviar d'aubergine et craquers 15
Aubergine caviar and crackers

Le tarama et galette de sarrasin 19
Taramasalata and buckwheat wafer

LES ENTRÉES
 STARTERS

- Le foie gras de canard mi-cuit, condiment de saison et brioche toastée 46
 Duck foie gras 'mi-cuit', seasoning and toasted brioche
- Le saumon fumé et gaufre au citron vert 32
 Smoked salmon and lime waffle
- 🍴 La burrata, tomates et pesto basilic 36
 Burrata, tomatoes and basil pesto
- 🍴 La soupe de cresson et ravioles de chèvre frais 24
 Watercress soup and fresh goat's cheese ravioli

LES SALADES
 SALADS

- Salade César, volaille croustillante 40
 Crispy chicken Caesar salad
Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée croustillante et croûtons paprika et parmesan
Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika and Parmesan croutons
- 🍴 Salade de riquette, artichaut et parmesan 46
 Riquette salad, artichoke and Parmesan cheese
- Salade niçoise « Montaigne » 44
 'Montaigne' Niçoise salad
Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille, haricots verts, tomate, pommes de terre et olives taggiasche
Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, tomato, potatoes and Taggiasche olives
- Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel 40
 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	45
Tartare de thon Tuna tartare <i>Poivron, basilic, citron</i> <i>Red and yellow pepper, basil and lemon</i>	38

LES CLUBS, CROQUES
 ET BURGERS
 CLUBS, CROQUES
 AND BURGERS

Club sandwich Club sandwich <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>	44
🍴 Club sandwich végétarien Vegetarian club sandwich <i>Courgettes, aubergines, tomates confites, copeaux de Parmesan, mayonnaise au pistou, chips maison et mesclun</i> <i>Courgette, aubergine, sun-dried tomatoes, Parmesan shavings, pesto mayonnaise, homemade crisps and mixed salad</i>	36
La fougasse de homard et avocat Lobster and avocado fougasse	65
Croque-Plaza Croque-Plaza <i>Volaille, Comté, truffe noire et romaine</i> <i>Chicken, Comté, black truffle and romaine</i>	58
Croque Madame Croque Madame <i>Jambon blanc, Comté, œuf et romaine</i> <i>Cooked ham, Comté, egg and romaine</i>	40
Smash burger de bœuf Wagyu Smash Wagyu beef burger <i>Cheddar, sauce tartare tomatée, salade, panko, pickles d'oignon et estragon</i> <i>Cheddar, tomato tartare sauce, salad, panko, onion pickles and tarragon</i>	40

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 Mr Fabre, fourme de Montbrison, emmental*

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA
ANGELO MUSA'S
DESSERTS

LES COUPES GLACÉES

Milkshake à la vanille de Madagascar Madagascan vanilla milkshake	20
Les fraises chantilly Strawberry & whipped cream	19
La coupe Dame Blanche Dame Blanche sundae	16
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>)	20
<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>	

PÂTISSERIES

100% Vanille, dessert signature d'Angelo Musa All about Vanilla, Angelo Musa's signature dessert	21
Tarte aux fraises, touche d'estragon Strawberry pie, tarragon	19
Millefeuille à la vanille minute Minute vanilla millefeuille	23
Eclair caramel au beurre salé Salted butter caramel éclair	19
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 jus	32
Sélection de pâtisseries de notre chariot, à déguster de 14h00 à 19h00 Selection of pastries from our dessert cart, available 2 – 7pm	19



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.