

DÉJEUNER
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



PAR
JEAN IMBERT

DISPONIBLE
DE 12H À 23H15

AVAILABLE FROM
12 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 Pâté en croûte, chicken and pistachio	29
--	----

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

Le tarama et galette de sarrasin Taramasalata and buckwheat wafer	19
--	----

CANAPÉS
CANAPES

Blinis au saumon fumé Blinis with smoked salmon	14
--	----

Foie gras et raisin Foie gras and grape	20
--	----

Nuggets caviar Caviar nuggets	28
----------------------------------	----

LES ENTRÉES
STARTERS

Le foie gras de canard mi-cuit, condiment de saison et brioche toastée <i>Duck foie gras 'mi-cuit', seasoning and toasted brioche</i>	46
Le saumon fumé et crème aneth <i>Smoked salmon and dill cream</i>	40
🍷 La burrata, courge et agrumes <i>Burrata, squash and citrus</i>	36
La soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup</i> <i>Oignons et ail caramélisés, bouillon, croûtons et emmental gratiné</i> <i>Caramelized onion and garlic, bouillon, croutons and oven-grilled Emmental cheese</i>	30

LES SALADES
SALADS

Salade César, volaille croustillante <i>Crispy chicken Caesar salad</i> <i>Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée croustillante, croûtons paprika et parmesan</i> <i>Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika and Parmesan croutons</i>	44
🍷 Salade hivernale, quinoa, patate douce, feta, pomme granny smith, grenade et cresson <i>Winter salad, quinoa, sweet potato, feta cheese, Granny Smith apple, pomegranate, and watercress</i>	36
Salade niçoise « Montaigne » <i>'Montaigne' Niçoise salad</i> <i>Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille, haricots verts, tomates, pommes de terre et olives taggiasche</i> <i>Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, tomatoes, potatoes and Taggiasche olives</i>	44
Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel <i>McCarthy Salad - The Beverly Hills Hotel</i> <i>Volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat, lard fumé, cheddar et mesclun</i> <i>Chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado, smoked bacon, cheddar and mixed salad</i>	44
Salade de homard, avocat et agrumes <i>Lobster salad, avocado and citrus</i>	92

LES TARTARES
TARTARES

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

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	36
Vegetarian club sandwich	
<i>Shitaké, fromage à raclette à l'ail des ours, condiment aux topinambours, chips maison et mesclun</i>	
<i>Shiitake mushrooms, Raclette cheese with wild garlic, Jerusalem artichoke condiment</i>	
La fougasse de homard et avocat	65
Lobster and avocado fougasse	
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, oeuf et romaine</i>	
<i>Cooked ham, Comté, egg and romaine</i>	
Smash burger de bœuf Wagyu	45
Smash Wagyu beef burger	
<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)	95
with Golden Imperial caviar (12gr)	
Burger végétarien	38
Vegetarian burger	
<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>)	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 au citron meringuée Lemon meringue tart	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.