



POUR COMMENCER

- La burrata, betterave et raisin **36€**
- Le pâté en croûte, volaille et pistache **29€**
- La pissaladière aux oignons de Roscoff **24€**
- Jabugo Cinco Jotas 50g **29€**
Jambon ibérique

CAVIAR

- | Caviar Casparian
Golden Imperial | Caviar Casparian
Beluga Royal |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 30g 190€ | 30g 546€ |
| 50g 284€ | 50g 870€ |
| 125g 790€ | 125g 2050€ |
- Servi avec ses condiments et blinis

SALADES

- Salade César, volaille croustillante **44€**
Sucrine, copeaux de parmesan, œuf de caille, poitrine fumée croustillante, croûton paprika et parmesan
- Salade niçoise « Montaigne » **44€**
Thon en tataki, anchois, piquillos, artichaut, œuf de caille, haricot vert, tomate, pommes de terre et olives taggiasche
- Salade McCarthy – The Beverly Hills Hotel **44€**
Volaille, betterave, œuf, tomate, avocat, lard fumé, cheddar et mesclun
- Salade de homard, avocat et agrumes **92€**
- Le Power Bowl **38€**
Volaille, quinoa, avocat, amande et grenade
- Le Poke Bowl **42€**
Riz, saumon, radis, mangue, edamame et vinaigrette orange wasabi

PLATS

- Club sandwich **48€**
Volaille, bacon, tomate confite, romaine, œuf, chips maison et mesclun
- Club sandwich végétarien **36€**
Aubergine, halloumi, moutabal, chips maison et mesclun
- Club sandwich au homard **92€**
Avocat, homard, concombre et riquette, chips maison et mesclun
- Croque-Plaza **58€**
Volaille, Comté, truffe noire et romaine
- Croque-Madame **40€**
Jambon blanc, Comté, œuf et romaine
- Smash Burger de bœuf Wagyu **45€**
Cheddar, sauce tartare tomate, salade, panko, pickles d'oignon et estragon

DESSERTS

- Millefeuille à la vanille **21€**
- Fruits rouges frais et crème onctueuse, jus de fruits rouges **35€**
- Coupe glacée « Far Breton » **22€**
Abricot rôti et glace aux œufs
- Moelleux au chocolat sans gluten **21€**
- Tarte à la figue **21€**
- Fromages affinés, par portion **9€**
Saint-nectaire, Camembert falaise, Comté, Pyramide de chèvre de M. Fabre, Fourme de Montbrison, Emmental

BOISSONS

Cocktails 12cl

- Bellini **32€**
Champagne Mercier, purée de pêche Ponthier
- Aperol Spritz **32€**
Champagne Mercier, Aperol, eau pétillante
- Negroni **32€**
Bombay Sapphire Dry Gin, Martini Rosso, Campari

Mocktails 18cl

- Like a Bellini **20€**
French Bloom, purée de pêche blanche et menthe fraîche maison, jus de citron, limonade
- Like a Hugo Spritz **20€**
French Bloom, Fleur de Sureau, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert
- Like a Mojito **20€**
Fever-Tree ginger ale, menthe fraîche, citron vert, cassonade

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.
Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France, Allemagne et Pays-Bas.
Toutes nos viandes ovines, porcines et nos volailles sont d'origine France.

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