

LA TERRASSE MONTAIGNE

À PARTAGER

Le pâté en croûte, volaille et pistache 29€

✓ Le caviar d'aubergine et craquers 15€

Le tarama et galette de sarrasin 19€

LES CAVIARS

Caviar Casparian Golden Impérial

30 g 190€

50 g 284€

125 g 790€

Caviar Casparian Beluga Royal

30 g 546€

50 g 870€

125 g 2050€

Servi avec ses condiments et blinis

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard mi-cuit 42€
condiment de saison et brioche toastée

Le saumon fumé 32€
gaufre au citron vert

✓ La burrata 34€
courge rôtie, pesto riquette et noisette

✓ La soupe de cresson 24€
et ravioles de chèvre frais

LES SALADES

Salade César volaille croustillante 36€
sucrine, copeaux de parmesan,
œufs de caille, poitrine fumée croustillante,
croûtons paprika et parmesan

✓ Salade de riquette, artichaut et parmesan 46€

Salade niçoise « Montaigne » 38€
thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts,
œufs de caille, haricots verts, tomates,
pommes de terre et olives taggiasche

Salade McCarthy –
The Beverly Hills Hotel 38€
volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat,
lard fumé, cheddar et mesclun

Salade de homard, avocat et agrumes 89€

LES TARTARES

Tartare de bœuf 45€
pommes allumettes

Tartare de thon 38€
poivron, basilic et citron

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Bouquetière de légumes 13€

Purée de pommes de terre 11€

Pommes allumettes 11€

Haricots verts extra-fins 11€

Riz basmati 11€

Mesclun 11€

PLAT DU MARCHÉ

Plat du marché 42€

LES FROMAGES

Fromages affinés, par portion 9€

saint-nectaire, petit chène, camembert falaise,
comté, pyramide de chèvre de Mr Fabre,
fourme de Montbrison, emmental

LES CLUBS, CROQUES & BURGERS

Club sandwich 42€
volaille, bacon, tomates confites, romaine,
œufs, chips maison et mesclun

✓ Club sandwich végétarien 34€
courgettes, aubergines, tomates confites,
copeaux de parmesan, mayonnaise au pistou, chips
maison et mesclun

La fougasse de homard et avocat 61€

Croque-Plaza 56€
volaille, comté, truffe noire et romaine

Croque Madame 40€
jambon blanc, comté, oeuf et romaine

Smash Burger de boeuf Wagyu 40€
tomates, romaine, onion rings, comté, mayonnaise à
la moutarde, pickles de légumes et estragon

LES DESSERTS D'ANGELO MUSA

LES COUPES GLACÉES

Milkshake à la vanille de Madagascar 20€

Les fraises chantilly 19€

La coupe Dame Blanche 16€

Brookie, glace vanille et sauce chocolat 21€

Assortiment de glaces et sorbets
(quatre boules) 20€

Glaces : vanille, chocolat, café
Sorbets : citron, fraise, framboise

PÂTISSERIES

100% Vanille,
dessert signature d'Angelo Musa 21€

Tarte aux fraises, touche d'estragon 19€

Millefeuille à la vanille minute 23€

Eclair caramel au beurre salé 19€

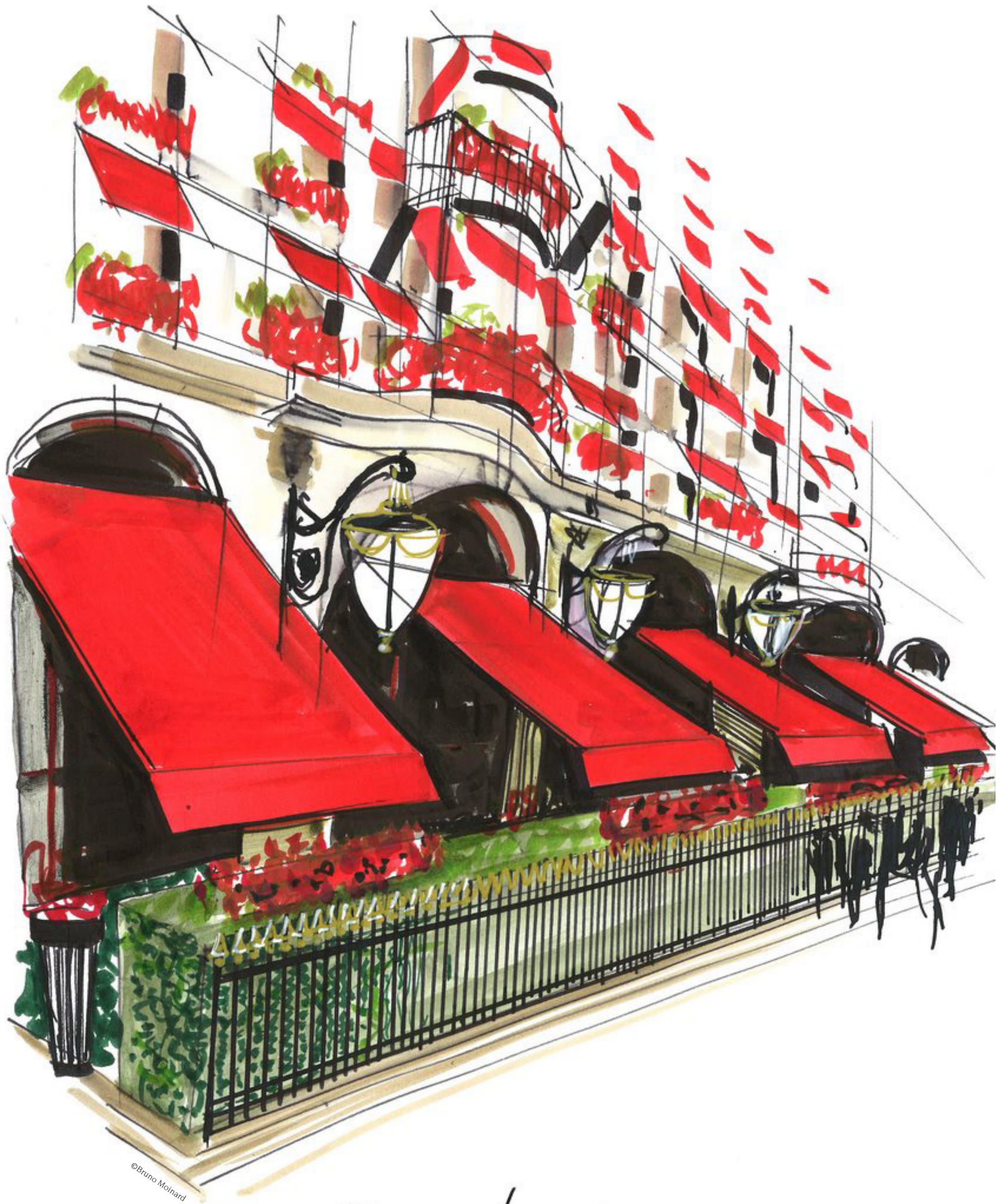
Moelleux au chocolat sans gluten 21€

Fruits rouges frais et crème onctueuse,
jus de fruits rouges 32€

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.

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

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



©Bruno Moïnard

The position

LA TERRASSE MONTAIGNE

TO SHARE

Pâté en croûte, chicken and pistachio €29

✓ Aubergine caviar and crackers €15

Taramasalata and buckwheat wafer €19

CAVIAR

Golden Imperial Casparian Caviar

30g €190

50g €284

125g €790

Beluga Royal Casparian Caviar

30g €546

50g €870

125g €2050

Served with seasoning and blinis

STARTERS

Duck foie gras 'mi-cuit' €42
seasoning and toasted brioche

Smoked salmon €32
lime waffle

✓ Burrata €34
roasted squash, pesto riquette and hazelnut

✓ Watercress soup €24
and fresh goat's cheese ravioli

SALADS

Crispy chicken Caesar salad €36
baby gem, Parmesan shavings, quail eggs,
crispy bacon, paprika and Parmesan croutons

✓ Riquette salad,
artichoke and Parmesan cheese €46

'Montaigne' Niçoise salad €38
tuna tataki, anchovies, piquillos, artichokes,
quail eggs, green beans, tomatoes,
potatoes and taggiasche olives

McCarthy Salad –
The Beverly Hills Hotel €38
chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado,
smoked bacon, cheddar and mixed salad leaves

Lobster salad, avocado and citrus €89

TARTARES

Beef tartare €45
french fries

Tuna tartare €38
red and yellow pepper, basil and lemon

SIDES

Mixed vegetables €13

Mashed potato €11

French fries €11

Extra-fine green beans €11

Basmati rice €11

Mixed salad €11

MARKET DISH

Dish of the day €42

CHEESES

Your choice of cheese, by portion €9

Saint-Nectaire, Petit chène, Camembert faïaise,
Comté, Pyramide de chèvre de Mr Fabre,
Fourme de Montbrison, Emmental

CLUBS, CROQUES & BURGERS

Club sandwich €42
chicken, bacon, sun-dried tomatoes, romaine, egg,
homemade crisps and mixed salad

✓ Vegetarian club sandwich €34
courgette, aubergine, sun-dried tomatoes,
Parmesan shavings, pesto mayonnaise,
homemade crisps and mixed salad

Lobster and avocado fougasse €61

Croque-Plaza €56
chicken, Comté, black truffle and romaine

Croque Madame €40
cooked ham, Comté, egg and romaine

Smash Wagyu beef Burger €40
tomatoes, romaine, onion rings, Comté, mustard
mayonnaise, vegetable pickles and tarragon

ANGELO MUSA'S DESSERTS

SUNDAES

Madagascan vanilla milkshake €20

Strawberry & whipped cream €19

Dame Blanche sundae €16

Brookie, vanilla ice cream and
chocolate sauce €21

Selection of ice cream and sorbet
(four scoops) €20

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee
Sorbet: lemon, strawberry, raspberry

PASTRIES

All about Vanilla, Angelo Musa's
signature dessert €21

Strawberry pie, tarragon €19

Minute vanilla millefeuille €23

Salted butter caramel éclair €19

Gluten-free chocolate cake €21

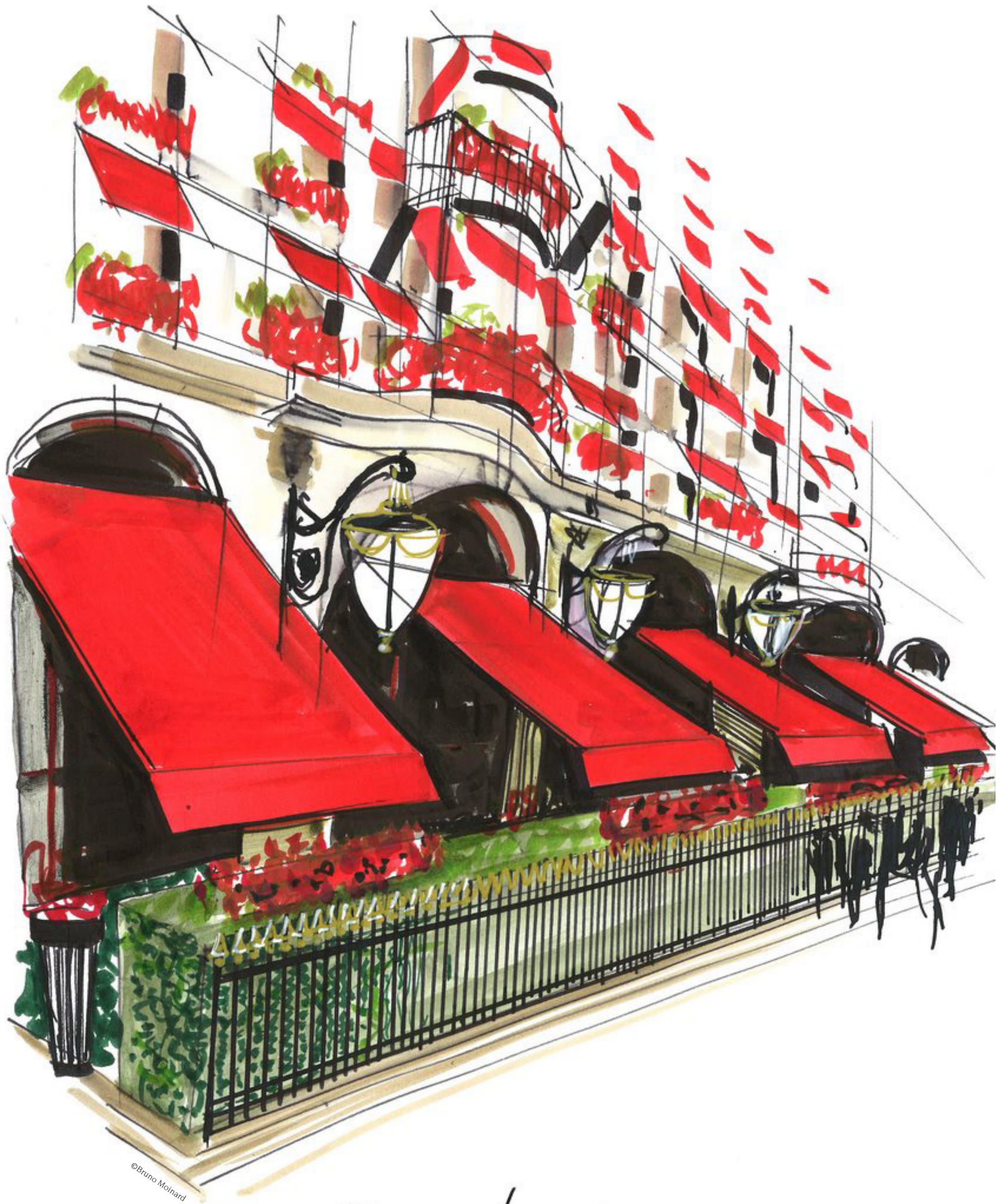
Selection of red berries with cream
and red berry jus €32

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

Please note we cannot accept payment
by cheque.

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

If you suffer from any allergies or
intolerances, please inform a member
of the restaurant team upon ordering.



©Bruno Moïnard

The position