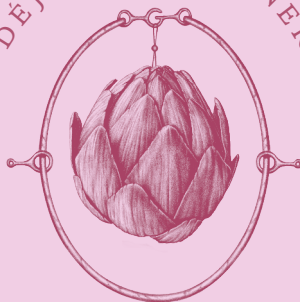


DÉJEUNER
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



DISPONIBLE
DE 12H À 23H15

AVAILABLE FROM
12 TO 11:15 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

CANAPÉS
 CANAPES

Blinis au saumon fumé 14
 Blinis with smoked salmon

Foie gras et cerise 20
 Foie gras and cherry

Nuggets caviar 28
 Caviar nuggets

LES ENTRÉES
STARTERS

Le foie gras de canard mi-cuit, condiment de saison et brioche toastée Duck foie gras 'mi-cuit', seasoning and toasted brioche	46
Le saumon fumé et crème aneth Smoked salmon and dill cream	40
La burrata, betteraves et raisins Burrata, beetroots and grapes	36
La soupe à l'oignon gratinée French onion soup <i>Oignons et ail caramélisés, bouillon, croûtons et emmental gratiné</i> Caramelized onion and garlic, bouillon, croutons and oven-grilled Emmental cheese	30
Tartare de melon et pastèque, condiment à la pêche Melon and watermelon tartare, peach seasoning	30

LES SALADES
SALADS

Salade César, volaille croustillante Crispy chicken Caesar salad <i>Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée croustillante, croûtons paprika et parmesan</i> Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika and Parmesan croutons	44
Le power bowl, volaille, quinoa, avocat, amandes et grenade <i>Power Bowl, chicken, quinoa, avocado, almonds, and pomegranate</i>	38
Salade niçoise « Montaigne » 'Montaigne' Niçoise salad <i>Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille, haricots verts, tomates, pommes de terre et olives taggiasche</i> Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, tomatoes, potatoes and Taggiasche olives	44
Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel McCarthy Salad - The Beverly Hills Hotel <i>Volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat, lard fumé, cheddar et mesclun</i> Chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado, smoked bacon, cheddar and mixed salad	44
Salade de homard, avocat et agrumes Lobster salad, avocado and citrus	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>Aubergine, halloumi, moutabal, chips maison et mesclun</i>	
<i>Eggplant, halloumi, moutabal, homemade crisps and mixed salad</i>	
Club sandwich au homard	92
Lobster club sandwich	
<i>Avocat, homard, concombre et riquette, chips maison et mesclun</i>	
<i>Avocado, lobster, cucumber, and arugula salad, homemade crisps and mixed salad</i>	
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	45
Smash Wagyu beef burger	
<i>Cheddar, sauce tartare tomatée, 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)	
«Fish burger»	42
«Fish burger»	
<i>Sauce tartare, salade, panko, cornichons</i>	
<i>Tartare sauce, salad, panko, pickles</i>	

PLAT DU MARCHÉ
MARKET DISH

Plat du marché 42
Dish of the day

LES GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES
SIDES

•—————•
Bouquetière de légumes 12
Mixed vegetables

Purée de pommes de terre 12
Mashed potato

Pommes allumettes 12
French fries

Haricots verts extra-fins 12
Extra-fine green beans

Riz basmati 12
Basmati rice

Mesclun 12
Mixed salad

LES FROMAGES
CHEESES

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

*Saint-nectaire, 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 aux fraises, touche d'estragon Strawberry tart, a touch of tarragon	21
Millefeuille à la vanille Vanilla millefeuille	21
Millefeuille vanille, fraises Vanilla and strawberry 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