

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, 46
 condiment de saison et brioche toastée
 Duck foie gras 'mi-cuit', seasoning and toasted brioche

Le saumon fumé et crème aneth 40
 Smoked salmon and dill cream

● La burrata, tomates anciennes et pêches blanches 36
 Burrata, tomatoes and white peaches

La soupe à l'oignon gratinée 30
 French onion soup
Oignons et ail caramélisés, bouillon, croûtons et emmental gratiné
Caramelized onion and garlic, bouillon, croutons and oven-grilled
Emmental cheese

Tartare de melon et pastèque, condiment à la pêche 30
 Melon and watermelon tartare, peach seasoning

LES SALADES
 SALADS

Salade César, volaille croustillante 44
 Crispy chicken Caesar salad
Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée
croustillante, croûtons paprika et parmesan
Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika
and Parmesan croutons

● Le power bowl, volaille, quinoa, avocat, amandes et 38
 grenade,
Power Bowl, chicken, quinoa, avocado,
almonds, and pomegranate

Salade niçoise « Montaigne » 44
 'Montaigne' Niçoise salad
Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille,
haricots verts, tomates, pommes de terre et olives taggiasche
Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green
beans, tomatoes, potatoes and Taggiasche olives

Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel 44
 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	48
Tartare de thon rouge & agrumes Blue fin tuna tartare & citrus fruits	46
Le poke bowl, saumon & vinaigrette orange wasabi Poke bowl, salmon & orange wasabi dressing	42

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 Vegetarian club sandwich	36
<i>Aubergine, halloumi, moutabal, chips maison et mesclun</i> <i>Eggplant, halloumi, moutabal, homemade crisps and mixed salad</i>	
Club sandwich au homard Lobster club sandwich	92
<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, oeuf et romaine</i> <i>Cooked ham, Comté, egg and romaine</i>	
Smash burger de bœuf Wagyu Smash Wagyu beef burger	45
<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) with Golden Imperial caviar (12gr)	95
«Fish burger» «Fish burger»	42
<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 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.