

DÉJEUNER
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



PAR
JEAN IMBERT

DISPONIBLE
DE 12H À 23H00

AVAILABLE FROM
12 TO 11 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	

CANAPÈS
 CANAPES

Blinis au saumon fumé	14
Blinis with smoked salmon	

Foie gras et rhubarbe	20
Foie gras and rhubarb	

Nuggets caviar	28
Caviar nuggets	

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, carottes et agrumes <i>Burrata, carrots 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 asperges vertes, mesclun au parmesan et sauce Lauris <i>Green asparagus, mixed salad with parmesan and Lauris sauce</i>	38

LES SALADES
 SALADS

Salade César, volaille croustillante <i>Crispy chicken Caesar salad</i> <i>Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée</i> <i>croustillante, croûtons paprika et parmesan</i> <i>Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika and Parmesan croutons</i>	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> <i>Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, tomatoes, potatoes and Taggiasche olives</i>	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> <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 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>	
La brioche feuilletée au homard Puff pastry brioche with lobster	70
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 Smash Wagyu beef burger	45
<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) with Golden Imperial caviar (12gr)	95
Burger végétarien Vegetarian burger	38
<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 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