

# THE CABANA CAFE

Nous sommes ravis de dévoiler la collaboration estivale de La Terrasse Montaigne avec The Beverly Hills Hotel, inspirée par le légendaire restaurant de l'hôtel de Los Angeles, The Cabana Cafe.

As part of a summer collaboration with The Beverly Hills Hotel, we're delighted to unveil a new menu and beautiful transformation at La Terrasse Montaigne, inspired by the LA hotel's legendary restaurant, The Cabana Cafe.

## ENTRÉES À PARTAGER 3 - 18€ STARTERS TO SHARE 6 - 32€

**HOUMMOUS DE PETITS POIS, MENTHE**  
Green pea houmous, mint

**POULPE DE ROCHE FONDANT**  
Tender rock octopus

**GUACAMOLE LÉGÈREMENT ÉPIÇÉ**  
Lightly spiced guacamole

**CREVETTES SAUVAGE PILI-PILI**  
'Piri Piri' wild shrimps

**ARANCINI À LA ROMAINE**  
Roman-style arancini

**FALAFELS DE POIS CHICHE, CUMIN ET CORIANDRE**  
Chickpea, cumin and coriander falafels

## LES ENTRÉES

**THON SNACKÉ FAÇON RIVIERA 36€**  
Riviera-style lightly-seared tuna

**POKE BOWL 34€**  
Saumon, quinoa, Granny Smith  
Salmon, quinoa, Granny Smith

**SALADE MCCARTHY 32€**  
Mesclun, blanc de volaille, betterave, œuf dur, tomate, avocat, bacon fumé  
Mixed salad, chicken breast, beetroot, hard-boiled egg, tomato, avocado, smoked bacon

**SALADE CÉSAR 34€**  
Suprême de volaille, sucrine, copeaux de Parmesan, œufs de caille, toast melba, poitrine fumée croustillante, sauce César  
Chicken breast fillet, baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, toasted bread, crispy bacon, Caesar dressing

**SALADE NIÇOISE « MONTAIGNE » 38€**  
Thon germon, anchois, tomate, concombre, piquillos, artichaut, œufs de caille, haricots verts, cebettes, basilic  
White tuna, anchovies, tomato, cucumber, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, spring onions, basil

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

All our meat is sourced from the European Union. If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

## CLUBS, CROQUES & BURGERS

**SUNSET CLUB SANDWICH 44€**  
Volaille, bacon, tomates confites, avocat, romaine, œuf, mayonnaise, chips

*Chicken, bacon, sun-dried tomatoes, avocado, romaine lettuce, egg, mayonnaise, crisps*

**CLUB VÉGÉTARIEN ANTI-PASTI 32€**  
Courgette, aubergine, tomates confites, mayonnaise au pistou, copeaux de Parmesan, chips

*Courgette, aubergine, sun-dried tomatoes, pistou mayonnaise, Parmesan shavings, crisps*

**CROQUE-MONSIEUR 30€**  
Jambon de Paris, fromage fondu, mesclun  
*Parisian ham, melted cheese, mixed salad leaves*

**CROQUE-PLAZA 48€**  
Volaille, crème de fromage, Comté, truffe noire  
*Roasted chicken, cream cheese, Comté, black truffle*

**BURGER 36€**  
Boeuf haché (180g), tomate, mesclun, oignons, pain brioché  
*Ground beef (180g) tomato, mixed salad leaves, onions, brioche bun*

**SUPPLÉMENT BACON Add bacon 2€**  
**SUPPLÉMENT EMMENTAL Add cheese 2€**

## LES PLATS

**T-BONE DE BOEUF, POMMES MAXIM'S, SAUCE AU POIVRE 48€**  
*T-bone steak, Maxim's potatoes, pepper sauce*

**TARTARE DE BŒUF, MESCLUN, POMMES ALLUMETTES 40€**  
*Steak tartare, mixed salad leaves, 'allumettes' french fries*

**SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE POMMES MAXIM'S 38€**  
*Roast chicken breast, Maxim's potatoes*

**PAVÉ DE BAR SAUVAGE 48€**  
Courgettes violon, fleurs farcies au basilic, sauce vierge  
*Grilled wild sea bass, courgettes, flowers stuffed with basil, olive oil sauce*



**COOKPOT DE LÉGUMES 32€**  
Pommes de terre, morilles, légumes verts et jus d'herbes

*Cookpot of vegetables, potatoes, morels, green peas, herb jus*

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 10€**  
Additional side dish

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, pommes allumettes, haricots verts extra-fins, mesclun, riz basmati

*Mashed potato with olive oil, french fries, extra-fine green beans, mixed salad leaves, basmati rice*

**COCOTTE DE LÉGUMES CUITS VAPEUR 12€**  
Cocotte of steamed vegetables

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

**FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (LA PORTION) 6€**  
Cheese (per portion)  
Comté, Roquefort, Sainte-Maure, Camembert, Reblochon

## LES DESSERTS D'ANGELO MUSA

**FINGER CHOCOLAT-CARAMEL 20€**  
Chocolate-caramel finger

**MILLEFEUILLE 20€**  
Millefeuille

**100% VANILLE, DESSERT SIGNATURE D'ANGELO MUSA 20€**  
'All about vanilla', Angelo Musa's signature dessert

**BABA PLAZA, VIEUX RHUM BRUN 20€**  
Plaza baba, aged brown rum

**PROFITEROLES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT 20€**  
Vanilla profiteroles, chocolate sauce

**FRUITS ROUGES FRAIS ET CRÈME LÉGÈRE 28€**  
Selection of berries and light cream

**GLACES : CHOCOLAT, VANILLE OU CAFÉ 4€**  
Homemade ice cream: chocolate, vanilla, coffee

**SORBETS : ORANGE, ANANAS-VANILLE ET POIRE-CITRONNELLE 4€**  
Homemade sorbet: orange, pineapple-vanilla and pear-lemongrass

**MILKSHAKES 20€**  
Vanille Vanilla

Fraise Strawberry  
'The Black' natural charcoal

Prix nets en Euros, taxes et services compris. Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

Prices include tax and service charge. Please note we cannot accept payment by cheque.

The Cabana Cafe signature dish  
Les plats signatures du Cabana Cafe

