

LA TERRASSE MONTAIGNE

À PARTAGER

Le pâté en croûte, volaille et pistache 28€

✓ Le caviar d'aubergine et craquers 14€

Le tarama et galette de sarrasin 18€

LES CAVIARS

Caviar Golden Impérial
30 g 180€ 50 g 270€
125 g 750€

Caviar Beluga Royal
30 g 520€ 50 g 830€
125 g 1950€

Servi avec ses condiments et blinis

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard mi-cuit 40€
condiment de saison et brioche toastée

Le saumon fumé 30€
gaufre au citron vert

La Burrata 32€
petits pois à la parisienne

✓ Le velouté de courgette 28€
olives taggiasche et crème montée ciboulette

LES SALADES

Salade César volaille croustillante 34€
ou gambas 44€

sucre, copeaux de Parmesan,
œufs de caille, poitrine fumée croustillante
et croûtons paprika et parmesan

✓ Salade de riquette, artichaut et Parmesan 44€

Salade niçoise « Montaigne » 36€
thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts,
œufs de caille, haricots verts, tomate,
pommes de terre et olives taggiasche

Salade McCarthy –
The Beverly Hills Hotel 36€
volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat,
lard fumé, cheddar et mesclun

Salade de homard, avocat et agrumes 85€

LES TARTARES

Tartare de bœuf 40€
pommes allumettes

Tartare de thon 36€
poivron, basilic, citron

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Bouquetière de légumes 12€

Purée de pommes de terre 10€

Pommes allumettes 10€

Haricots verts extra-fins 10€

Riz basmati 10€

Mesclun 10€

PLAT DU MARCHÉ

Plat du marché 40€

LES FROMAGES

Fromages affinés, par portion 8€

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

LES CLUBS, CROQUES & BURGERS

Club sandwich 40€
volaille, bacon, tomates confites, romaine,
œufs, chips maison et mesclun

✓ Club sandwich végétarien 32€
courgettes, aubergines, tomates confites,
copeaux de Parmesan, mayonnaise au pistou, chips
maison et mesclun

Hot-dog de homard 58€

Croque-Plaza 52€
volaille, Comté, truffe noire et romaine

Croque Madame 38€
jambon blanc, Comté, oeuf et romaine

Burger de bœuf, cheeseburger
ou bacon cheeseburger 38€
tomates confites, Romaine, oignons frits, mayonnaise
fumée et pommes allumettes

LES DESSERTS D'ANGELO MUSA

LES COUPES GLACÉES

Milkshake à la vanille de Madagascar 25€

Profiteroles 20€

Brookie, glace vanille et sauce chocolat 20€

Assortiment de glaces et sorbets
(quatre boules) 16€

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

PÂTISSERIES

100% Vanille, dessert
signature d'Angelo Musa 20€

Tarte à l'orange 18€

Millefeuille à la vanille minute 22€

Eclair caramel au beurre salé 18€

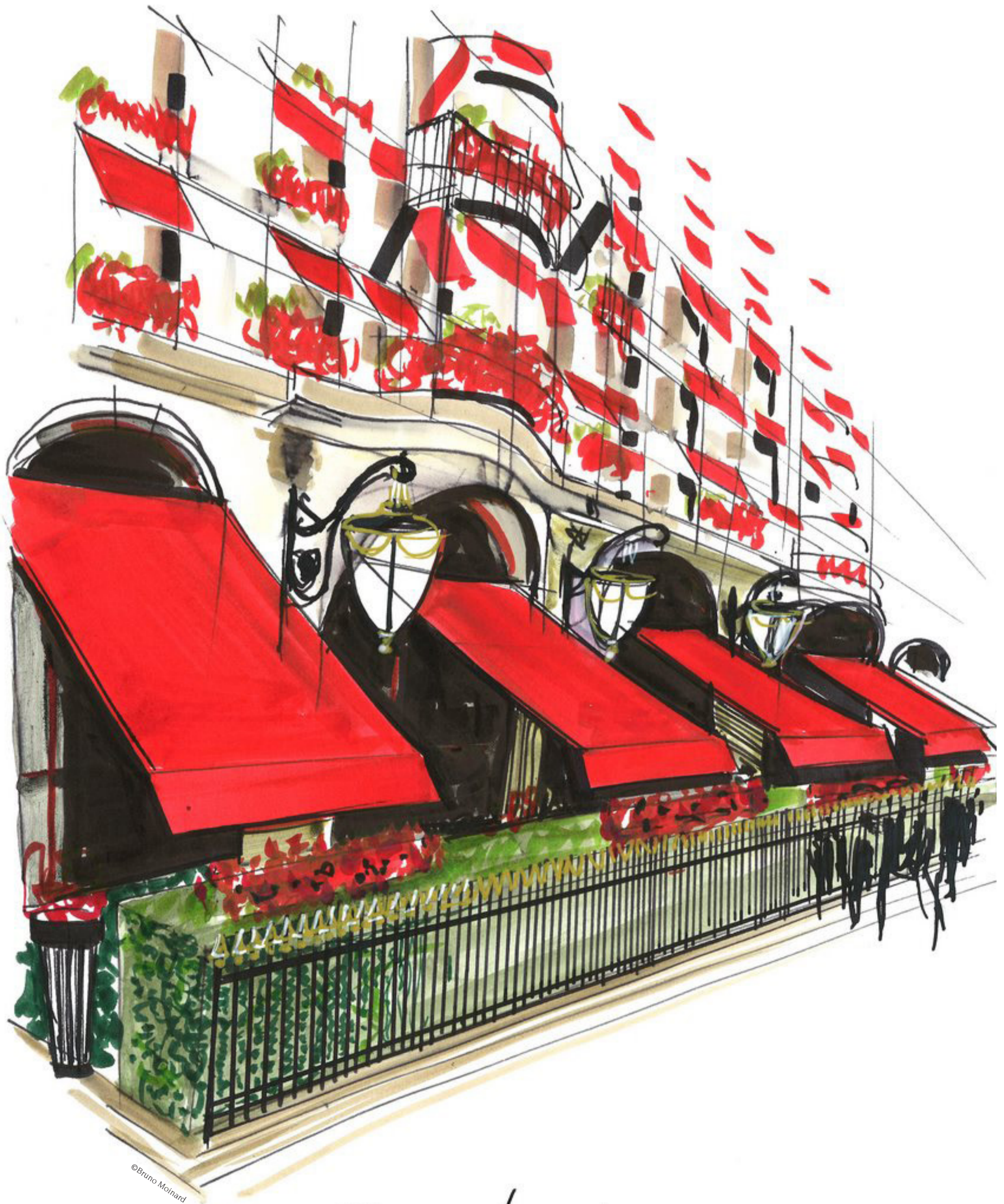
Moelleux au chocolat sans gluten 20€

Fruits rouges frais et crème onctueuse,
jus de fruits rouges 28€

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%. Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France et Pays-Bas. Toutes nos viandes ovines, porcines et nos volailles sont d'origine 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 €28

✓ Aubergine caviar and crackers €14

Taramasalata and buckwheat wafer €18

CAVIAR

Golden Imperial Caviar

30g €180 50g €270

125g €750

Beluga Royal Caviar

30g €520 50g €830

125g €1950

Served with seasoning and blinis

STARTERS

Duck foie gras 'mi-cuit' €40
seasoning and toasted brioche

Smoked salmon €30
lime waffle

Burrata €32
Parisian-style peas

✓ Courgette cream soup €28
Taggiasche olives and chive cream

SALADS

Crispy chicken Caesar salad €34
or prawns €44

baby gem, Parmesan shavings, quail eggs,
crispy bacon, paprika and Parmesan croutons

✓ Riquette salad,
artichoke and Parmesan cheese €44

'Montaigne' Niçoise salad €36

tuna tataki, anchovies, piquillos, artichokes,
quail eggs, green beans, tomato,
potatoes and taggiasche olives

McCarthy Salad –

The Beverly Hills Hotel €36

chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado,
smoked bacon, cheddar and mixed salad leaves

Lobster salad, avocado and citrus €85

TARTARES

Beef tartare €40
french fries

Tuna tartare €36
red and yellow pepper, basil and lemon

SIDE DISHES

Mixed vegetables €12

Mashed potato €10

French fries €10

Extra-fine green beans €10

Basmati rice €10

Mixed salad €10

DISH OF THE DAY

Dish of the day €40

CHEESE

Your choice of cheese, by portion €8

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

CLUBS, CROQUES & BURGERS

Club sandwich €40

chicken, bacon, sun-dried tomatoes, romaine, egg,
homemade crisps and mixed salad

✓ Vegetarian club sandwich €32

courgette, aubergine, sun-dried tomatoes,
Parmesan shavings, pesto mayonnaise,
homemade crisps and mixed salad

Lobster hot-dog €58

Croque-Plaza €52

chicken, Comté, black truffle and romaine

Croque Madame €38

cooked ham, Comté, Mornay sauce, egg
and romaine

Beef burger, cheeseburger
or bacon cheeseburger €38

sun-dried tomatoes, romaine, fried onion, smoked
mayonnaise and french fries

ANGELO MUSA'S DESSERTS

SUNDAES

Madagascan vanilla milkshake €25

Profiteroles €20

Brookie, vanilla ice cream and
chocolate sauce €20

Selection of ice cream and sorbet
(four scoops) €16

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

PASTRIES

All about Vanilla, Angelo Musa's
signature dessert €20

Orange pie €18

Minute vanilla millefeuille €20

Salted butter caramel éclair €18

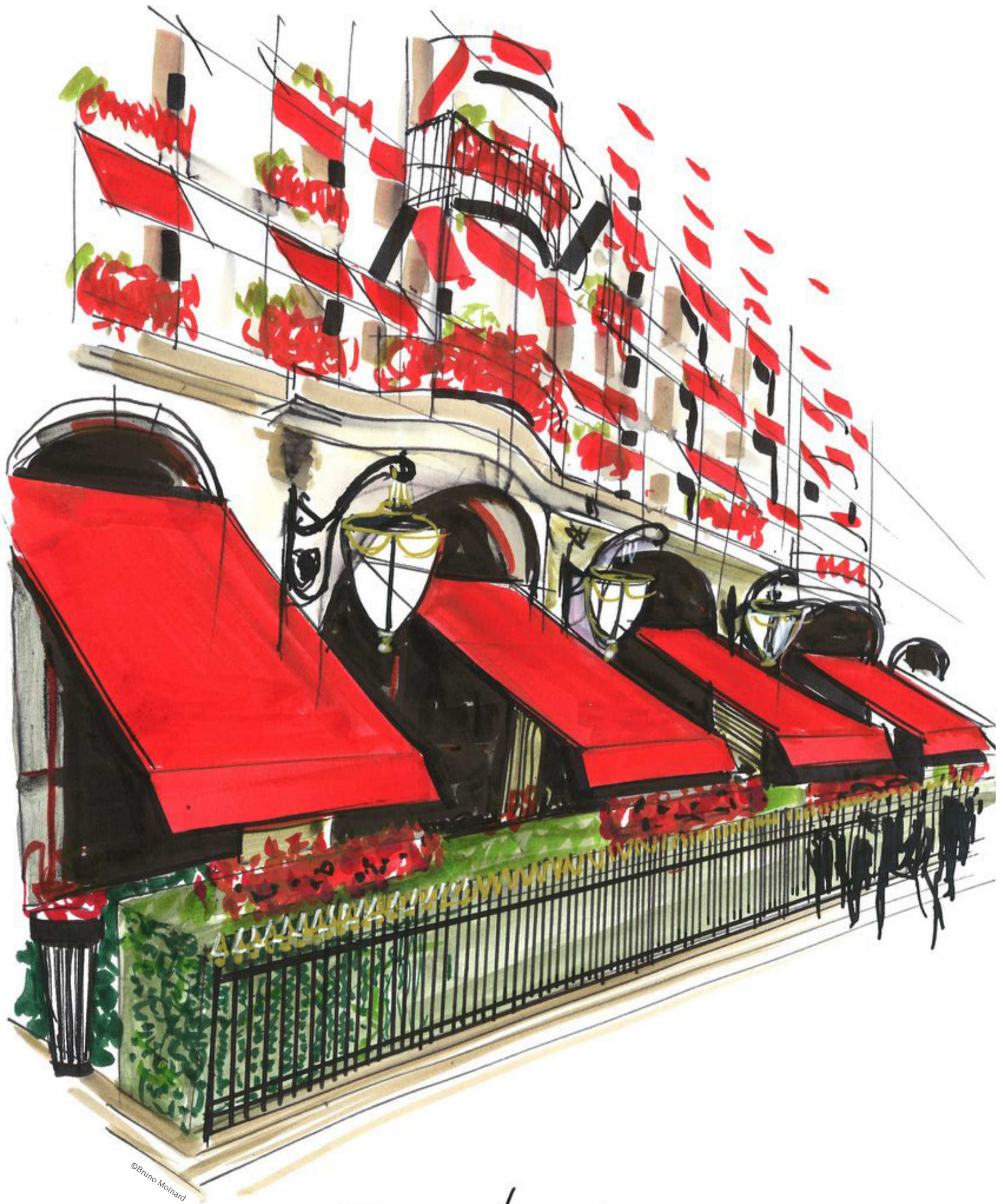
Gluten-free chocolate cake €20

Selection of red berries with cream
and red berry jus €28

Net prices are in Euros, including VAT and excluding a 5%
employee benefit charge. Please note we cannot accept
payments by cheque.

All our beef is sourced from France and the Netherlands.
Our mutton, pork and poultry is from France.

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



©Bruno Moïnard

The position