

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€

HOUMOUS DE PETITS POIS ET MENTHE
Green peas houmous, mint

POULPE DE ROCHE FONDANT
Tender rock octopus

GUACAMOLE LÉGÈREMENT ÉPIÇÉ
Lightly spiced guacamole

CREVETTES SAUVAGES PILI-PILI
'Pili Pili' wild shrimps

ARANCINI À LA ROMAINE
Roman-style arancini

FALAFELS DE POIS CHICHES, CUMIN ET CORIANDRE
Chickpeas, cumin and coriander falafels

LES ENTRÉES

TARTARE DE THON 36€
Avocat, ciboulette, concombres, shiso rouge, pain toasté
Avocado, chive, cucumbers, red shiso, toast

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

SALADE MCCARTHY 32€
Mesclun, blanc de volaille, betteraves, œufs durs, tomates, avocat, bacon fumé
Mixed salad leaves, chicken breast, beetroots, hard-boiled eggs, tomatoes, avocado, smoked bacon

SALADE CÉSAR 34€
Suprême de volaille, sucre, 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, tomates, concombres, piquillos, artichaut, œufs de caille, haricots verts, cebette, basilic
White tuna, anchovies, tomatoes, cucumbers, piquillos, artichoke, quail eggs, green beans, spring onion, 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, œufs, mayonnaise, chips maison
Chicken, bacon, sun-dried tomatoes, avocado, romaine lettuce, eggs, mayonnaise, homemade crisps

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

Courgette, aubergine, sun-dried tomatoes, pistou mayonnaise, Parmesan shavings, homemade 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), tomates, mesclun, oignons, pickles, pain brioché

Ground beef (180g) tomatoes, mixed salad leaves, onions, pickles, brioche bun

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

LES PLATS

T-BONE DE BOEUF, POMMES MAXIM'S, CONDIMENT CHORON 48€
T-bone steak, Maxim's potatoes, choron sauce

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

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE GIROLLES CUITES AU SAUTOIR, TOMATES ET AMANDES 38€
Corn-fed chicken breast, pan-seared girolles, tomatoes and almonds

PAVÉ DE BAR SAUVAGE 48€
Courgette farçie, vierge d'une chermoula
Wild sea bass, stuffed courgette, chermoula sauce

COOKPOT DE LÉGUMES 32€
Girolles, pommes grenailles, tomates coeur de boeuf, asperges vertes et jus d'herbes



Cookpot of vegetables, girolles, tiny potatoes, oxheart tomatoes, green asparagus, 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, 'allumettes' french fries, extra-fine green beans, mixed salad leaves, basmati rice

COCOTTE DE LÉGUMES CUITS VAPEUR 12€
Cocotte of steamed vegetables

NOTRE SELECTION 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

FRAISES MELBA 20€
Strawberry melba

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

GLACES : CHOCOLAT, VANILLE OU FRAISE 4€ PAR BOULE
Homemade ice cream: chocolate, vanilla, strawberry 4€ per scoop

SORBETS : PECHE-VERVEINE, ABRICOT OU FRAMBOISE-MENTHE 4€ PAR BOULE
Homemade sorbet: peach-vervina, apricot or raspberry-mint 4€ per scoop

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



Dorchester Collection