

La Terrasse Montaigne

LES CAVIARS

Caviar Casparian Golden Impérial
30 g | 50 g | 125 g 190 | 284 | 790

Caviar Casparian Beluga Royal
30 g | 50 g | 125 g 546 | 870 | 2050

*Servi avec ses
condiments et blinis*

À PARTAGER

Le pâté en croûte,
volaille et pistache 29

Le caviar d'aubergine
et craquers 15

Le tarama et galette
de sarrasin 19

LES
ENTRÉES

Le foie gras de canard mi-cuit <i>Condiment de saison et brioche toastée</i>	46
Le saumon fumé <i>Gaufre au citron vert</i>	32
La Burrata <i>Tomates et pesto basilic</i>	36

LES
TARTARES

Tartare de boeuf, <i>Pommes allumettes</i>	45
Tartare de thon <i>Poivron, basilic et citron</i>	38

LES
SALADES



Salade César, volaille croustillante <i>Sucrine, copeaux de parmesan, oeufs de caille, poitrine fumée croustillante et croûtons paprika et parmesan</i>	40
Salade de riquette <i>Artichaut et parmesan</i>	46
Salade niçoise « Montaigne » <i>Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille, haricots verts, tomate, pommes de terre et olives taggiasche</i>	44
Salade McCarthy - The Beverly Hills Hotel <i>Volaille, betteraves, œufs, tomates, avocat, lard fumé, cheddar et mesclun</i>	40
Salade de homard <i>Avocat et agrumes</i>	92

LES CLUBS,
CROQUES ET
BURGERS

Club sandwich <i>Volaille, bacon, tomates confites, romaine, œufs, chips maison et mesclun</i>	44
Club sandwich végétarien <i>Courgettes, aubergines, tomates confites, copeaux de parmesan, mayonnaise au pistou, chips maison et mesclun</i>	36
La fougasse de homard <i>Avocat</i>	65
Croque-Plaza <i>Volaille, comté, truffe noire et romaine</i>	58
Croque Madame <i>Jambon blanc, comté, œuf et romaine</i>	40
Smash burger de bœuf Wagyu <i>Cheddar, sauce tartare tomate, salade, pickles d'oignon et estragon</i>	40

LES
GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES

Bouquetière de légumes	13
Purée de pommes de terre	11
Pommes allumettes	11
Haricots verts extra-fins	11
Riz basmati	11
Mesclun	11

LES
FROMAGES

Fromages affinés, par portion <i>Saint-Nectaire, petit chêne, camembert falaise, comté, pyramide de chèvre de Mr Fabre, fourme de Montbrison, emmental</i>	9
---	---

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA

LES COUPES GLACÉES

Milkshake à la vanille de Madagascar	20
Les fraises chantilly	19
La coupe Dame Blanche	16
Brookie, glace vanille et sauce chocolat	21
Assortiment de glaces et sorbets <i>(quatre boules)</i> <i>Glaces : vanille, chocolat, café</i> <i>Sorbets : citron, fraise, framboise</i>	20

LES DESSERTS
D'ANGELO MUSA

LES PÂTISSERIES

100% Vanille, <i>Dessert signature d'Angelo Musa</i>	21
Tarte aux fraises, touche d'estragon	19
Millefeuille à la vanille minute	23
Eclair caramel au beurre salé	19
Moelleux au chocolat <i>Sans gluten</i>	21
Fruits rouges frais <i>Crème onctueuse, jus de fruits rouges</i>	32

*Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.
Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA
et la contribution employés 5%.*

*Si vous présentez une intolérance ou allergie
à certains produits, nous vous remercions de
nous en faire part à la prise de commande.*

*Tous nos oeufs de poule sont issus de
l'agriculture biologique.*

*Toutes nos viandes bovines, porcines
et nos volailles proviennent de France.*