

DÉJEUNER
& DÎNER

DÉJEUNER & DÎNER



PAR
JEAN IMBERT

DISPONIBLE
DE 12H À 14H30
DE 19H À 23H15

AVAILABLE FROM
12 TO 2.30PM
7 TO 11.15PM

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

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>	32
🍷 La burrata, raisin et chanterelles <i>Burrata, grape and chanterelle mushrooms</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</i> <i>Emmental cheese</i>	30

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 et croûtons paprika et parmesan</i>	40
🍷 <i>Baby gem, Parmesan shavings, quail eggs, crispy bacon, paprika</i> <i>and Parmesan croutons</i>	
Salade hivernale Winter salad <i>Endives, riquette, chou rouge, pommes et bleu</i> <i>Chicory, riquette, red cabbage, apple and blue cheese</i>	46
Salade niçoise « Montaigne » 'Montaigne' Niçoise salad <i>Thon en tataki, anchois, piquillos, artichauts, oeufs de caille,</i> <i>haricots verts, tomate, pommes de terre et olives taggiasche</i> <i>Tuna tataki, anchovies, piquillos, artichoke, quail eggs, green</i> <i>beans, tomato, 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</i> <i>et mesclun</i> <i>Chicken, beetroot, egg, tomatoes, avocado, smoked bacon,</i> <i>cheddar and mixed salad</i>	40
Salade de homard, avocat et agrumes Lobster salad, avocado and citrus	92

LES TARTARES
 TARTARES

Tartare de boeuf, pommes allumettes Beef tartare, french fries	45
Tartare de bar aux agrumes Sea bass tartare with citrus	38

LES CLUBS, CROQUES
 ET BURGERS
 CLUBS, CROQUES
 AND BURGERS

Club sandwich Club sandwich <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>	44
🍴 Club sandwich végétarien Vegetarian club sandwich <i>Courges, châtaignes, tomates confites, copeaux de Parmesan, mayonnaise au pistou, chips maison et mesclun</i> <i>Pumpkin, chestnuts, sun-dried tomatoes, Parmesan shavings, pesto mayonnaise, homemade crisps and mixed salad</i>	36
La fougasse de homard et avocat Lobster and avocado fougasse	65
Croque-Plaza Croque-Plaza <i>Volaille, Comté, truffe noire et romaine</i> <i>Chicken, Comté, black truffle and romaine</i>	58
Croque Madame Croque Madame <i>Jambon blanc, Comté, œuf et romaine</i> <i>Cooked ham, Comté, egg and romaine</i>	40
Smash burger de bœuf Wagyu Smash Wagyu beef burger <i>Cheddar, sauce tartare tomatée, salade, panko, pickles d'oignon et estragon</i> <i>Cheddar, tomato tartare sauce, salad, panko, onion pickles and tarragon</i>	40

PLAT DU MARCHÉ
MARKET DISH

Plat du marché 42
Dish of the day

LES GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES
SIDES

Bouquetière de légumes 13
Mixed vegetables

Purée de pommes de terre 11
Mashed potato

Pommes allumettes 11
French fries

Haricots verts extra-fins 11
Extra-fine green beans

Riz basmati 11
Basmati rice

Mesclun 11
Mixed salad

LES FROMAGES
CHEESES

Fromages affinés, par portion 9
Your choice of cheese, by portion

*Saint-nectaire, petit chène, camembert falaise, comté,
pyramide de chèvre de Mr 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
La coupe cheesecake Cheesecake cup	18
La coupe tiramisu Tiramisu cup	19
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 citron Lemon tart	19
Millefeuille à la vanille minute Minute vanilla millefeuille	23
Eclair au chocolat Chocolate éclair	19
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 jus	32
Sélection de pâtisseries de notre chariot, à déguster de 14h00 à 19h00 Selection of pastries from our dessert cart, available 2 – 7pm	19



Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.

Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.
Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution.

Please note we cannot accept payment by cheque.

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

Toutes nos viandes bovines et nos volailles proviennent de France. Nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne.

All our hen's eggs are organic.

All our beef and our poultry is sourced from France.

Our pork is from France and Spain.

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

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.