



Forfaits Apéritif

Forfait Apéritif « Classique » à 47€

Une coupe de Champagne ou un verre de vin, un jus de fruits ou un soda
A cup of Champagne or a glass of wine, a fruit juice or a soda

Sélection de 4 canapés de saison
A selection of 4 seasonal canapes

* * * * *

Forfait Apéritif « Supérieur » à 57€

Une coupe de Champagne ou un verre de vin, un jus de fruits ou un soda
A cup of Champagne or a glass of wine, a fruit juices or soda

Sélection de 6 canapés de saison
A Selection of 6 seasonal canapes

* * * * *

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, notre Chef de cuisine sélectionne, chaque jour, avec le plus grand soin tous ses produits de saison.
Aussi, pour veiller à leur parfaite qualité, il peut arriver que certains produits manquent à la carte et soient alors remplacés tout en respectant notre offre et vos attentes.

For a guarantee of irreproachable freshness, our Chef de cuisine selects, every day, with the greatest care all its products, according to the seasons.
Also, to ensure their perfect quality, it may happen that some products are missing and are replaced while respecting our offer and your expectations.



Menu « Méditerranée »

Déjeuner exclusivement

A partir de 10 convives / starting from 10 guests

Amuse-bouche du moment

Pre-meal appetizer

Risotto « retour du marché de la Condamine »

Seasonal vegetable Risotto

Poisson de la pêche locale, comme on aime sur la Riviera

Locally-caught fish, as we like it on the Riviera

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris, Grand Marnier
fruits rouges ou chocolat

*Hotel de Paris traditional soufflé Grand Marnier,
berries or chocolate*

Tasse de moka, mignardises et chocolats

Coffee, homemade delicacies & chocolates

95 €, taxes et service compris, hors boissons

95 €, taxes and service included, beverages excluded



Menu « Mer & Soleil »

A partir de 10 convives / *starting from 10 guests*

Amuse-bouche du moment

Pre-meal appetizer

Foie Gras de canard des Landes, pain de campagne grillé

Duck foie gras from the Landes, toasted country bread

Saint-Pierre côtier en filet, citron de Menton et petites câpres

John Dory fish, lemon from Menton and delicate capers

Sélection de fromages affinés, salades de saison

Selection of mature cheeses, seasonal salads

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris Grand Marnier,

fruits rouges ou chocolat

Hotel de Paris traditional soufflé Grand Marnier,

berries or chocolate

Tasse de moka, mignardises et chocolats

Coffee, homemade delicacies & chocolates

135 €, Taxes et service compris, hors boissons

135 €, Taxes and service included, beverages excluded



Menu « Sir Winston »

A partir de 10 convives / *Starting from 10 guests*

Amuse-bouche du moment

Pre-meal appetizer

Coquilles Saint-Jacques et radicchio sur la braise, herbes d'hiver
Scallops with radicchio cooked in the open fireplace, winter herbs

Risotto au Champagne

Champagne risotto

Carré d'agneau des Préalpes du sud à la sarriette, primeurs de nos paysans
Préalpes du Sud rack of lamb with savory, garden vegetables

Sélection de fromages affinés, salades de saison

Selection of mature cheeses, seasonal salads

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris Grand Marnier,
fruits rouges ou chocolat

*Hotel de Paris traditional soufflé Grand Marnier,
berries or chocolate*

Tasse de moka, mignardises et chocolats

Coffee, homemade delicacies & chocolates

165 €, Taxes et service compris, hors boissons

165 €, Taxes and service included, beverages excluded



Accord mets & vins "Collection"

Wine pairing "Collection"

Comprenant une ½ bouteille de vin par personne et les eaux minérales
Including ½ bottle of wine per person and mineral water

50 € par personne / *per person*

Vins blancs / White wine

Bourgogne –Chardonnay – Domaine Bouzereau-Gruere – 2015

Bourgogne – Rully « Les Villeranges » – Domaine de la Framboisière – 2012

Vins rouges / Red wine

Bordeaux – Château Les Cruzelles – Lalande de Pomerol – 2001

Bordeaux – Château La Fleur Gazin – Pomerol – 2001

Ces vins sont soumis à des variations de stock et de millésime,
ils devront, être confirmés, auprès de nos sommeliers.

*These wines are subject to stock variations and vintage,
they will be confirmed with our sommeliers.*

En cas de dépassement de forfait, le tarif de ces vins est de 100€ la bouteille.
If the package is exceeded, the price of these wines is 100€ per bottle.



Informations

Tenue vestimentaire

- Pour le déjeuner : tenue décontractée élégante. La chemise à manche longue est de rigueur et la veste est recommandée.
- Pour le dîner : tenue de ville. La veste est recommandée et le port de la cravate est conseillé.
- Ne sont pas acceptés : les tenues de sport, les baskets, les sandales, les tongs, les t-shirts, les sweat-shirts, tous types de shorts ou bermudas, les jeans troués ou délavés.

Garantie et conditions d'annulation

- Les frais de privatisation du Salon et de la Terrasse Churchill s'élèvent à 1'100€.
- La dépense minimale requise, pour une privatisation, est de 1'500€ au déjeuner et 3'000€ au dîner.
- Demande d'arrhes de 50% du montant de la commande.
- Prépaiement de la prestation à J-7 de la date de l'évènement.
- En cas d'annulation entre 7 et 14 jours de la prestation, les arrhes seront conservées.
- En cas d'annulation à moins de 7 jours ou en cas de no-show, la totalité de la prestation sera facturée.

Divers

- Nos amis les animaux ne sont pas admis dans notre restaurant Le Grill.
- Service voiturier à l'entrée de l'hôtel (à discrétion du client).
- Nous offrons à la demande du client une impression de menu ainsi que des chevalets. Auquel cas il faudra nous fournir un plan de table.

Dress code

- For lunch: casual chic, long sleeved shirt is necessary and the blazer is recommended.
- For dinner: semiformal clothes, jacket as well as the tie are recommended.
- Not allowed are: sport outfits, baskets, sandals, flip flops, t-shirt, sweat-shirts, any kind of shorts, jean's with wholes or washed.

Guarantee and cancelation policy

- The privatization costs for the Salon and the Churchill Terrace is 1,100€.
- The minimum expense required, for a privatization, is € 1,500 for lunch and € 3,000 for dinner.
- A deposit of 50% of the ordered amount is needed to confirm your booking.
- Prepayment is required no later than 7 days prior the event.
- In case of cancellation, between 7 and 14 days before the event, the deposit will be lost.
- In case of cancellation less than 7 days before the event and in case of no show, the entire amount of your event will be charged.

Miscellaneous:

- Our friends the pets are not allowed in our restaurant Le Grill.
- The valet parking service is at the entrance of the hotel (not free of charge, customer discretion).
- We remain at your disposal to organize with you the personalized impression of your menu, as well as the name cards and your setting arrangement.