



Forfaits Apéritif / Aperitif sets

Coupe de Champagne à 26€ / Glass of champagne €26

Une coupe de Champagne

A glass of champagne

* * * * *

Forfait Apéritif « Classique » à 47€ / Classic Aperitif Set €47

Une coupe de Champagne ou un verre de vin, un jus de fruits ou un soda

A glass of champagne or a glass of wine and a fruit juice or a soft drink

Sélection de 4 canapés de saison

A selection of 4 seasonal canapés

* * * * *

Forfait Apéritif « Supérieur » à 57€ / Superior Aperitif Set €57

Une coupe de Champagne ou un verre de vin, un jus de fruits ou un soda

A glass of champagne or a glass of wine and a fruit juice or a soda

Sélection de 6 canapés de saison

A selection of 6 seasonal canapés

* * * * *

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.

Our chef selects all products and ingredients daily depending on the season to ensure absolute freshness. In an effort to consistently ensure high quality, some missing items may be replaced without affecting the dishes or your expectations on the whole.



Menu « Méditerranée » / Mediterranean Menu

Déjeuner exclusivement / For lunch only

A partir de 10 convives / For 10 people minimum

Amuse-bouche du moment
Amuse-bouche of the moment

Risotto « Marinara », coquillages et crustacés
Marinara risotto, shellfish

Poussin fermier aux parfums de Provence,
primeurs de nos paysans
*Free-range spring chicken with Provençal seasoning,
locally grown spring vegetables*

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris, Grand Marnier
fruits rouges ou chocolat
*Hotel de Paris traditional Grand Marnier soufflé,
berry or chocolate*

Tasse de moka, mignardises et chocolats
Coffee, petits fours and chocolates

95 €, taxes et service compris, hors boissons

€95, inclusive of taxes and service, drinks not included



Menu « Mer & Soleil » / Sun and Sea Menu

A partir de 10 convives / For 10 people minimum

Amuse-bouche du moment
Amuse-bouche of the moment

Risotto « retour du marché de la Condamine »
Risotto with selected ingredients from La Condamine market

Saint-Pierre en filet et légumes grillés sur la braise,
citron de Menton, petites câpres et olives de Nice
*Chargrilled John Dory and vegetables,
Menton lemon, Niçois capers and olives*

Sélection de fromages frais et affinés
A selection of fresh and ripened cheeses

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris Grand Marnier,
fruits rouges ou chocolat
*Hotel de Paris traditional Grand Marnier soufflé,
berry or chocolate*

Tasse de moka, mignardises et chocolats
Coffee, petits fours and chocolates

135 €, Taxes et service compris, hors boissons
€135, inclusive of taxes and service, drinks not included



Menu « Sir Winston » / Sir Winston Menu

A partir de 10 convives / For 10 people minimum

Amuse-bouche du moment
Amuse-bouche of the moment

Asperges vertes et morilles noires, un velouté pour les saucer
Green asparagus and black morels, velouté sauce on the side

Poisson de la pêche locale comme on aime sur la Riviera
Locally caught fish, just the way we like it on the Riviera

Carré d'agneau des Préalpes du sud à la sarriette,
pommes soufflées et haricots verts
*Southern Prealps rack of lamb with winter savoury,
pommes soufflées and green beans*

Sélection de fromages frais et affinés
A selection of fresh and ripened cheeses

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris Grand Marnier,
fruits rouges ou chocolat
*Hotel de Paris traditional Grand Marnier soufflé,
berry or chocolate*

Tasse de moka, mignardises et chocolats
Coffee, petits fours and chocolates

165 €, Taxes et service compris, hors boissons
€165, inclusive of taxes and service, drinks not included



Accord mets & vins “Collection”

“Collection” food and wine pairing

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

50 € par personne / €50 per person

Vins blancs / White wine

Bourgogne – Chardonnay – Domaine Bouzereau-Gruere – 2015

Bourgogne – Rully « Les Villeranges » – Domaine de la Framboisière – 2014

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 variations in stock and vintage;
to be confirmed by our sommeliers.*

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



Informations / Information

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; for men, a long-sleeved shirt is required and a blazer or suit jacket is recommended.
- For dinner: informal attire; a jacket and tie recommended.
- Are not permitted: sportswear, trainers, sandals, flip-flops, T-shirts, sweatshirts, all shorts or Bermuda shorts, ripped or stonewashed jeans or jeans with holes.

Private venue hire and cancellation policy

- The cost for private venue hire of the Salon Churchill and Terrace is €1,100.
- The minimum food and drink order for private venue hire is €1,500 for lunch and €3,000 for dinner.
- A deposit of 50% of the order amount is required to confirm your booking.
- Prepayment is required no later than 7 days prior the event.
- In case of cancellation 7 to 14 days prior to the event, the deposit will be forfeited.
- In case of cancellation fewer than 7 days prior to the event or no-show, the event will be due in full.

Miscellaneous:

- Pets are not allowed at the restaurant Le Grill.
- The valet parking service at the entrance of the hotel is subject to a fee (amount at the customer's discretion).
- Please let us know if you would like to have your menu and/or table plan printed. If so, please give us your table plan.