



Soleil & Saveurs BRUNCH

Inspiré des marchés provençaux et animé avec des stands de live cooking, pour une expérience gourmande et conviviale à partager en famille ou entre amis au cœur du Maybourne Riviera.

Inspired by Provençal markets and featuring live cooking stalls, for a delicious experience to enjoy with family or friends in the heart of The Maybourne Riviera.

La barque de l'écailler

The Seafood Barque

Huîtres, crevettes, thon entier tranché à la minute et servi avec sauce soja et gingembre confit, sashimi de sériole entière sur l'arête. Allergènes : poisson, soja

Oysters, prawns, whole tuna sliced to order and served with soy sauce and candied ginger, whole amberjack sashimi served on the bone. Allergens : fish, soya

Smash burger

Smash Burger

Buns de notre chef boulanger Romain Blanchard, steak haché de bœuf, sauce barbecue et Comté.

Allergènes : lactose, gluten, oeufs

Buns by our head baker Romain Blanchard, ground beef patty, barbecue sauce, and Comté cheese.

Allergens : dairy, gluten, eggs

Risotto

Risotto pesto de basilic et citron. Allergènes : lactose

Basil and lemon pesto risotto. Allergens : dairy

Les pizzas de Nunzio

Nunzio's Pizzas

Margherita, La pissaladière (Oignon cuit au vin blanc, anchois et olives), Le Manouché Libanais (Pate a pizza parfumé au zaatar, pistache, houmous et herbes fraîches). Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque

Margherita, La pissaladière (White wine-cooked onions, anchovies, and olives), Lebanese Manousheh (Pizza dough infused with za'atar, pistachios, hummus, and fresh herbs). Allergens : dairy, gluten, nuts

Churrascaria

Skewer Tasting – Roaming Churrascaria

Viande de bœuf cuite à la braise dans la pure tradition brésilienne et argentine, découpée à la demande, jus de viande, pommes de terre et légumes grillés. Allergènes : gluten, oeufs, lactose, crustacés

Charcoal-grilled beef, cut to order in the Brazilian and Argentine tradition, served with meat jus, grilled potatoes and vegetables.

Allergens : gluten, eggs, dairy shellfish

Poissons de Méditerranée à la plancha

Mediterranean fish à la plancha

Loup de mer et Dorade, grillés à la plancha, accompagnés d'une sauce vierge maison. Allergènes : poisson

Sea bass and sea bream, grilled à la plancha, served with a homemade vierge sauce. Allergens : fish

Volaille fermière rôtie

Roast free-range poultry

Cuisson entière, découpe à la minute, jus réduit aux sucs de viande. Allergènes : poisson

Cooked whole, cut up by the minute, served with a jus made from its own drippings. Allergens : fish





Bar à Crudo

Crudo Bar

Sériole de Méditerranée, vinaigrette aux fruits de la passion et truffe. Allergènes : gluten, sésame, soja, poisson

Mediterranean amberjack, passion fruit and truffle vinaigrette. Allergens : gluten, sesame seeds, soya, fish

Sélection de notre Maître Fromager

Selection by our Master Cheesemonger

Gorgonzola servi « à la cuillère », tome aux fleurs, chèvre frais de la région à l'huile d'olive et thym frais, miel de toutes fleurs.

Allergènes : lactose

Gorgonzola served "by the spoon", tomme with edible flowers, fresh local goat cheese with olive oil and fresh thyme, wildflower honey.

Allergens : dairy

Bar à salades

Salads bar

Houmous au sumac et pain pita - caviar d'aubergine, graine de grenade et menthe - melon nature - avocat à l'huile d'olive et zeste de citron râpé - brochette de melon et billes de mozzarella - mesclun de salade et ses vinaigrettes - œufs mayonnaise - salade de tomates, échalotes, persil, ail, huile d'olive et vinaigre de xérès - légumes grillés à la plancha et pesto.

Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque

Sumac hummus with pita bread - eggplant caviar with pomegranate seeds and mint - melon - avocado with olive oil and grated lemon zest - melon and mozzarella ball skewer - mixed salad leaves with vinaigrettes - eggs with mayonnaise - tomato salad with shallots, parsley, garlic, olive oil and sherry vinegar - grilled vegetables à la planche with pesto.

Allergens : dairy, gluten, nuts

Bar à glaces et sorbets

Ice Cream & Sorbet Bar

Parfums de saisons et incontournables ; fruits exotiques, fraise, framboise, melon, vanille de Tahiti, chocolat 70%, noisette du Piémont, abricot. Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

Seasonal and classic flavors: exotic fruits, strawberry, raspberry, melon, Tahitian vanilla, 70% dark chocolate, Piedmont hazelnut, apricot. Allergens : eggs, dairy, gluten, nuts

Boulangerie & Viennoiseries

Bakery & Viennoiseries

Viennoiseries d'exception par notre Chef boulanger Romain Blanchard, pain de campagne, pain all black, focaccia aux herbes de Provence, croissant, brioche tressée, brioche feuilletée, pain au chocolat, viennoiserie du jour, baguette de tradition française et couronne d'olives. Allergènes : gluten, fruits à coque, œufs, lactose

Exceptional pastries by our head baker Romain Blanchard: country bread, all black bread, Provencal herb focaccia, croissant, braided brioche, laminated brioche, chocolate croissant, pastry of the day, traditional French baguette, and olive crown.

Allergens: gluten, nuts, eggs, dairy

Nos forfaits tout inclus: Our all-inclusive packages:

Forfait sans alcool : 110€, avec mocktail de bienvenue. *Non-alcoholic package: €110, including a welcome mocktail.*

Forfait vin : 140€, avec une demi-bouteille de vin par personne, ainsi qu'un cocktail de bienvenue.

Wine package: €140, including half a bottle of wine per person and a welcome cocktail.

Forfait champagne : 185€, avec une demi-bouteille de champagne par personne, ainsi qu'un cocktail de bienvenue.

Champagne package: €185, including half a bottle of champagne per person and a welcome cocktail.

Enfants (à partir de 8 ans) : 55€, avec mocktail de bienvenue. *Children (from age 8) : €55, including a welcome mocktail.*



Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacés, œufs, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques. Merci de nous informer en cas d'allergie. Origine des viandes et poissons : nés, élevés et abattus en France. Prix nets en euros, taxes et service compris. List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, soya, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin, molluscs. Please inform us of any food allergies. Origin of meat and fish: born, raised and slaughtered in France. Net prices in euros, including taxes and service. Drinks not included.