



# 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.*

## L'Art de la Rôtisserie

Volaille fermière, pièces de bœuf d'exception et agneau grillé sur place et découpés minute par nos chefs.  
*Free-range poultry, exceptional cuts of beef, and lamb grilled on site and carved to order by our chefs.*

## Smash Burger & son Cornet de Pommes Dauphines

*Smash Burger & Dauphine Potato Cones*

Pain buns maison de notre chef boulanger Romain Blanchard, steak de bœuf, comté affiné 24 mois, cornichon malossol  
*House-made buns by our baker Romain Blanchard, premium beef patty, 24-month aged Comté, and sweet pickled malossol*

## Cortador et Jambons d'exception

Philippe Pelli, cortador renommé, découpe devant vous les jambons d'Italie, de France et d'Espagne  
*Philippe Pelli, renowned cortador, hand-cuts premium hams from Italy, France and Spain*

## Meule de Parmesan - Pâtes ou Risotto

*Parmesan Wheel - Pasta or Risotto*

Meule flambée à la grappa, garnie de pâtes fraîches ou risotto, servis minute avec huile d'olive et poivre du moulin  
*Wheel flambéed with grappa, filled with fresh pasta or risotto, served à la minute with olive oil and cracked pepper*

## Sélection de notre Maître Fromager

Sélection de fromages de région par notre maître fromager. Dégustation avec confitures, marmelades et pains maison  
*Selection of Provençal and Italian cheeses by our cheesemonger, served with jams, marmalades and house breads*

## Crudo Méditerranéen sur glace

*Mediterranean Crudo over Ice*

Tranches de thon méditerranéen découpées et marinées minute  
*Slices of Mediterranean tuna cut and marinated to order*

## Pizzas & Pissaladières

Signées Chef Nunzio, inspirées par la tradition et les produits de la région  
*Crafted by Chef Nunzio, inspired by tradition and regional produce*

## Bar à Ceviche

*Ceviche Bar*

Poissons du jour (Menton/Nice), marinés au gingembre et herbes fraîches, servis avec ses condiments maison  
*Daily catch (Menton/Nice), marinated with ginger and fresh herbs, served with chef's condiments*

## L'Œuf à la Carte

*Eggs, Your Way*

Omelettes et œufs brouillés à la demande, accompagnés de légumes, fromages et charcuteries  
*Made-to-order omelettes and scrambled eggs, served with vegetables, cheese and cold cuts*





## Perles de Caviar

*Caviar Moments*

Proposition de dégustation à la cuillère du caviar Petrossian

*Spoonful tastings of Petrossian caviar*

## 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

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

## Bar à Churros

*Churros Bar*

Churros roulés au sucre vanillé, accompagnés de sauce chocolat ou caramel

*Traditional churros rolled in vanilla sugar, served with chocolate and caramel sauces*

## Stand Kakigori

*Kakigori Machine*

Dessert japonais rafraîchissant : glace pilée aux agrumes, zestes de citron vert, râpée à la minute

*Refreshing Japanese dessert: citrus shaved ice with lime zest, grated to order*

## Glaces en Fleurs

*Ice Cream in Zucchini Flowers*

Les fleurs de courgettes remplacent les cornets, garnies de parfums de saison

*Zucchini flowers replace cones, filled with seasonal flavours*

## Atelier du Cookies

*The Cookie Atelier*

Cookies cuits minute, garnis au choix : noix de pécan, pistaches caramélisées, guimauves...

*Freshly baked cookies with your choice of toppings: pecans, caramelised pistachios, marshmallows...*

## Boulangerie & Viennoiseries

*Bakery & Pastries*

Pains au levain, fougasse, viennoiseries d'exception du Chef Romain Blanchard

*Sourdough breads, fougasse, exceptional viennoiseries by Chef Romain Blanchard*

## Buffet froid Méditerranéen

*Mediterranean cold buffet*

Tarama, panisses, poisson en Bellevue, carpaccio, salades, légumes de saison et autres gourmandises de la région

*Tarama, panisses, poisson en Bellevue, carpaccio, salads, seasonal vegetables, and other local delicacies*

## 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 : 135€, avec une demi-bouteille de vin par personne, ainsi qu'un cocktail de bienvenue.

*Wine package: €135, 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 : 55€, avec mocktail de bienvenue. *Children: €55, including a welcome mocktail.*

