

BVLGARI

BAR

Un menu *healthy* décliné en quatre thématiques pour séduire le plus grand nombre et répondre à une exigence commune : mettre la gastronomie au service du bien-être.

Menu Légèreté, menu Équilibré, Menu Vitalité ou menu Longévité, un large choix pour éveiller les papilles et satisfaire les sens de chacun. Le plaisir des yeux avec des plats colorés et pétillants, le plaisir de l'odorat pour la fraîcheur des légumes de saison et le plaisir du goût avec des textures légères et fondantes – caractéristiques de la cuisine du Chef Niko Romito – qui ravissent le palais.

A healthy menu offered in four themes to appeal to a wide audience and meet a common demand: to use gastronomy to promote well-being. Lightness Menu, Balanced Menu, Vitality Menu, or Longevity Menu, providing a broad selection to tantalize taste buds and satisfy everyone's senses. Enjoy visually appealing dishes with vibrant colors, the freshness of seasonal vegetables delights the sense of smell, and the light, melt-in-your-mouth textures – characteristic of Chef Niko Romito's cuisine – delight the palate.

LÉGÈRETÉ

Salade de fruits rouges 	25
<i>Red fruits salad</i> <i>127,5 kcal, 3g de protéines, 1g lipides, 29g glucides</i>	
Salade de homard avec mesclun, pommes de terre et olives noires	42
<i>Lobster salad with mesclun, potatoes and black olives</i> <i>143kcal, 4g protéines, 10g lipides, 9g glucides</i>	
Blancs d'œufs soufflés aux herbes, jeunes pousses d'épinards, sauce amande	26
<i>Egg white omelet soufflé with herbs and spinach, almond sauce</i> <i>392kcal, 28g protéines, 28g lipides, 4,5g glucides</i>	
Salade César au poulet	32
<i>Chicken Cesar salad</i> <i>209 kcal, 6g protéines, 19g lipides, 3g glucides</i>	

ÉQUILIBRÉ

Carpaccio de betteraves, burrata et jeunes pousses	32
<i>Beetroot carpaccio, burrata and salad</i>	
<i>253kcal, 13g protéines, 17g lipides, 12,5g glucides</i>	
Bar à la vapeur, céleri grillé vert et sauce au champagne	58
<i>Steamed seabass, grilled celery and champagne sauce</i>	
<i>384kcal, 38g protéines, 20g lipides, 14g glucides</i>	
Penne sans gluten et sauce tomate ✓	32
<i>Gluten free penne with tomato sauce</i>	
<i>426kcal, 9,5g protéines, 2g lipides, 92g glucides</i>	
Chia pudding aux fruits de saison ✓	18
<i>Chia pudding with seasonal fruits</i>	
<i>788,5kcal, 33g protéines, 50,5g lipides, 25g glucides</i>	

VITALITÉ

- | | |
|--|----|
| Crudo de bar et avocat au persil et piment
<i>Seabass carpaccio, avocado, parsley and chili</i>
<i>127kcal, 10g protéines, 9g lipides, 3g glucides</i> | 37 |
| Pain aux céréales sans gluten au saumon fumé, à l'avocat
et graines de tournesol
<i>Gluten free avocado toast with seeds and smoked salmon</i>
<i>871kcal, 38g protéines, 41g lipides, 86g glucides</i> | 35 |
| Pain aux céréales sans gluten au poulet, à l'avocat et graines de tournesol
<i>Gluten free avocado toast with seeds and chicken</i>
<i>880kcal, 45g protéines, 39g lipides, 84g glucides</i> | 32 |
| Açaï bowl aux fruits de saison ✓
<i>Acai bowl with seasonal fruits</i>
<i>328kcal, 4g protéines, 9g lipides, 59g glucides</i> | 18 |

LONGÉVITÉ

Salade de fruits frais tranchés ✓	25
<i>Sliced fresh fruits</i>	
<i>153kcal, 2g protéines, 0,9g lipides, 35g glucides</i>	
Salade de homard avec mesclun, pommes de terre et olives noires	42
<i>Lobster salad with mesclun, potatoes and black olives</i>	
<i>143kcal, 4g protéines, 10g lipides, 9g glucides</i>	
Suprême de volaille grillé, légumes au pistou et graines de quinoa	42
<i>Grilled chicken supreme, seasonal vegetable with pesto and quinoa</i>	
<i>613kcal, 64g protéines, 19g lipides, 43g glucides</i>	
Salade de riz noir, haricots cornilles, pois chiches	28
<i>Black rice salad, cowpeas and chickpeas</i>	
<i>285 kcal, 8,5g protéines, 2g lipides, 31g glucides</i>	

LES BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Espresso	11
Espresso macchiato	12
Café allongé – Americano coffee	12
Cappuccino	14
latte macchiato	14
Double espresso	14
Café corretto	15
Café glacé – Iced coffee (selection of sugar and milk)	15
Chocolat chaud maison, parfumé à la vanille de Madagascar	20
Homemade Madagascar vanilla scented hot chocolate	
Thés noirs – Black teas ☞	16
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 2nd Flush, Oolong Gold, Smokey Lapsang	
Thés verts – Green teas ☞	16
Jade Sword Green, Matcha	
Thé blanc – White tea ☞	16
White Peony	
Infusions – Herbal teas ☞	16
Camomille, menthe poivrée, verveine, tilleul, menthe fraîche Chamomile, peppermint, verbena, lime blossom, fresh mint	

Prix nets TTC et service compris
La liste de nos allergènes est disponible sur demande
Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge
Nos poissons sont d'origine française, espagnole, écossaise et d'Alaska
✓ Végan
🌱 Produits issus du commerce équitable