


BVLGARI  
BAR

BAR BITES

Arancini au safran et mijoté de veau Arancini with saffron and veal sauce	19
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi	15
Pain, beurre et sardines Bread, butter and sardines	14
Supions frits Fried baby squids	16
Jambon Culatello Culatello ham	18
Pizza frita avec asperges, guanciale et pecorino Fried pizza with asparagus, guanciale and pecorino cheese	18
Mozzarella de bufflonne de Campanie Buffalo Mozzarella from Campania	19

**BVLGARI**  
BAR

Assortiment de charcuteries Italiennes Italian cured meat board	25
Assortiment de fromages Italiens Italian cured cheese board	23
Soupe de légumes  Vegetable soup	28
Carpaccio de sériole avec oignon rouge de Tropea, câpres et origan Amberjack carpaccio with Tropea red onions, capers et oregano	39
Carpaccio de bar ail, piment et persil Carpaccio seabass with garlic, chilli and parsley	37
Saumon sauvage fumé Red King Nouvelle Zeland Smoked wild Red King salmon, New Zeland	50
Focaccia avec mozzarella et tomates cerises Focaccia with mozzarella and cherry tomatoes	32
Focaccia Regina Focaccia, with mozzarella, cooked ham and mushrooms	34
Focaccia avec asperges, guanciale et pecorino Focaccia with asparagus, pecorino cheese and guanciale	38

BVLGARI  
BAR

Salade de poulet et guanciale Chicken salad with bacon	32
Salade de riz noir, haricots cornille, pois chiches ✓ Black rice salad, cowpeas, chick peas	28
Salade de légumes verts ✓ Mixed green vegetable salad	26
Salade de homard avec mesclun, pommes de terre et olives noires Lobster salad with mesclun, potatoes and black olives	42
Burrata avec salades d'herbes, crème d'ail et bottarga Burrata with garlic cream, wild green and bottarga	30
Caviar de la Maison Nordique	
Baeri 30gr	170
Oscietra 30gr	210
Beluga 30gr	510
Beluga 50gr	840

**BVLGARI**  
BAR

<b>Spaghetti et tomate</b> Spaghetti and tomato	32
<b>Tubettoni all'amatriciana</b> Tubettoni with amatriciana sauce	36
<b>Gnocchi de pommes de terre avec mijoté de veau et crème de Parmigiano Reggiano</b> Potato gnocchi with veal stew and Parmigiano Reggiano cream	34
<b>Riz poêlé avec pois-mange tout, petits pois et sauce de Parmigiano Reggiano</b> Sautéed rice with snow beans, peas and Parmigiano Reggiano sauce	38
<b>Côtes de veau à la Milanaise</b> Italian milk fed veal Milanese style	72
<b>Côtelettes d'agneau avec jambon cru de Parma et sauge</b> <i>Fried lamb chops with Parma ham and sage</i>	58
<b>Toast au jambon, Comté et frites</b> Ham and Comté cheese toast with french fries	32
<b>Club sandwich au poulet, guanciale et frites</b> Chicken club sandwich, bacon, with french fries	45
<b>Burger au bœuf, Comté et frites</b> Beef burger, Comté cheese with french fries	48
<b>Burger végétarien et frites</b> Vegetarian burger with french fries	45
<b>Bar à la vapeur avec asperges et vierge tomate</b> Steamed seabass with asparagus and chopped tomatoes	62

BVLGARI  
BAR

BOMBA  
NIKO ROMITO

La Bomba est le nouveau street food Italien. Elle prend ses racines dans la tradition populaire et devient un met gastronomique, en restant simple dans sa création mais complexe et recherchée dans sa saveur et son élaboration.

Bomba is the new Italian street food. It comes from a popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavour and preparati

**BVLGARI**  
BAR

Bomba au poulet effiloché, salade frisée et olives taggiasche Bomba with pulled chicken, frisée salad and taggiasca olives	34
Bomba à la Mozzarella di Bufala, jambon "cuor di paganica", basilic Bomba with bufala Mozzarella, "cuor di paganica" ham and basil	36
Bomba vitello et "misticanza" Bomba with milk fed veal, mixed wild greens, and tuna sauce	32
Bomba à l'avocat et saumon Bomba with avocado and salmon	32
Bomba au thon et oignon rouge de Tropea Bomba with tuna and Tropea red onions	38

BVLGARI

SPA



# BVLGARI

SPA

## LÉGÈRETÉ

Salade de fruits 	25
<i>Seasonal fruits salad</i>	
<i>127,5 kcal, 3g de protéines, 1g lipides, 29g glucides</i>	
Salade d'artichaut et parmesan, huile d'olive au citron	32
<i>Artichoke salad and parmigiano Reggiano, lemon olive oil</i>	
<i>174kcal, 15g protéines, 8g lipides, 13,5g 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>	

# BVLGARI

SPA

## ÉQUILIBRÉ

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

# BVLGARI

SPA

## 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 fumée, 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>Volaille/Chicken : 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

# BVLGARI

SPA

## 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>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 pâtisseries de Niko Romito Niko Romito's pastries	19
Fruits frais tranchés  Sliced fresh fruits	19
Bomba et glace à la pistache Bomba with pistachio ice cream	17
Glaces et sorbets Ice cream and sorbets	15
Tiramisu	22
Pandolce, glace à la vanille et au caramel Pandolce with vanilla and caramel ice cream	19
Pain Perdu fruits rouges et syrop d'érable French toast red berries and maple syrup	25
Mi-Cuit au Chocolat Chocolate Mi-Cuit	19

# BVLGARI

BAR

## *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	
<b>Thés noirs – Black teas</b> ✨	16
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 2nd Flush, Oolong Gold, Smokey Lapsang	
<b>Thés verts – Green teas</b> ✨	16
Jade Sword Green, Matcha	
<b>Thé blanc – White tea</b> ✨	16
White Peony	
<b>Infusions – Herbal teas</b> ✨	16
Camomille, menthe poivrée, verveine, tilleul, menthe fraîche Chamomile, peppermint, verbena, lime blossom, fresh mint	

**BVLGARI**  
BAR


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

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur  
de l'hôtel