

## À PARTAGER TO SHARE

**Planche Gourmet** : cœur de saumon fumé, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, tapenade d'olives 34 €

*Gourmet platter: smoked salmon, candied tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, tapenade*

**Planche Ibérique** : jambon cebo 24 mois, pancetta, lomo cebo, tomme de Laguiole, pain doré 38 €

*Iberic platter: 24 months cebo ham, pancetta, lomo cebo, Laguiole tomme, rustic toast*

**Pizza margherita BIO**, brindilles de roquette 19 €

*Organic margherita pizza, sprigs of rocket*

**Anneaux de calamars croustillants**, 23 €

*Sauce aux épices Thaï  
Crispy calamari rings, thai spice sauce*



MAISON  
PETROSSIAN

Dégustation de caviar Royal  
Osciète (50gr) crème épaisse  
d'Isigny, blinis

149 €

*Royal Osciète caviar (50g)  
Isigny clotted cream, blinis,*

## POUR COMMENCER

### LES ENTRÉES STARTERS

**Filets de maquereaux de ligne en escabèche** 17 €

*Crèmeux de betterave acidulé  
Mackerel fillet, beetroot cream*

**6 Huîtres « Fine de claire n° 3 » Bastien Clarinard** 23 €

*6 oysters « Fine de claire n°3 »*

**Foie gras de canard Mi-cuit**, 28 €

*Marmelade aux pépins de framboises, pain doré  
Mi-cuit duck foie gras, raspberry seed marmelade,  
rustic bread*

**Tomates à l'ancienne aux senteurs de basilic**, 25 €

*Burrata crémeuse au poivre Timut*

*Heirloom tomatoes Basil-flavored, creamy burrata with  
Timutpepper*

**Carpaccio de saumon fumé**, 27 €

*Pétales d'artichaut mariné, pain doré  
Smoked salmon carpaccio, marinated artichoke, rustic bread*

*Prix nets exprimés en euros, service compris*

**V** Plats pouvant être végétaliens

*Service en chambre : 4 € par commande*

*Net prices in Euros, service included*

**V** *vegan dishes available*

*Room charge : 4 € per order*

*Service de 12h à 23h*

*L'ensemble des plats de notre carte répond à  
l'appellation « Fait Maison »*

*Service from noon to 11pm*

*All our courses are home made*

STRADI  
VARIUS  
RESTAURANT

## LES SALADES SALADS

Entrée Plat

**Salade César au poulet fermier** 18 € 28 €

*Poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf,  
copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar,  
tomates confites*

*Chicken Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce,  
mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden  
croutons, Caesar dressing, candied tomatoes*

**Salade César au saumon fumé** 19 € 29 €

*Saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf,  
copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar,  
tomates confites*

*Smoked salmon Caesar Salad, anchovies, romaine  
lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings,  
golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes  
pecan nuts, parmesan shavings*

**Poke Bowl Mont Royal** 32 €

*Nouilles au sarrasin, carottes râpées, concombre,  
tomates, mangue, noix de cajou, samoussas aux  
légumes, gambas rôties piquantes, sauce soja*

*Mont Royal Poke Bowl, buckwheat noodles, grated  
carrots, cucumber, tomato, mango, cashew nuts,  
vegetable samosa, spicy roasted prawns, soy sauce*

## POUR CONTINUER

### CLUBS & BURGER

**Traditionnel Club sandwich au poulet** 27 €

*bacon, pommes frites et mesclun niçois*

*Traditional Club sandwich with chicken and bacon, served  
with French fries and mixed salad*

**Club sandwich au saumon fumé** 28 €

*pommes frites et mesclun niçois*

*Club sandwich with smoked salmon, served with French  
fries and mixed salad*

**Le fameux Mont Royal Cheeseburger** 33 €

*bœuf du Limousin (180 gr), cheddar, pommes frites*

*The famous Mont Royal Cheeseburger: Limousin beef  
(180g), cheddar, French fries*

### LES PLATS MAIN COURSES

**Blanc de cabillaud vapeur** 34 €

*Sauce vierge aux condiments, fondue d'épinard*

*Steamed cod fillet, Virgin sauce with condiments, spinach*

**Entrecôte grillée (350gr)** 46 €

*Sauce chimichurri, écrasé de Charlottes*

*Grilled rib steak (350gr), chimichurri sauce, mashed potatoes*

**Cœur de thon rouge juste saisi, aux éclats de cacahuètes** 38 €

*Duo de quinoa, sauce rougail*

*Bluefin Tuna, peanuts, quinoa, rougail sauce*

**Suprême de volaille fermière croustillant** 32 €

*Riz basmati aux petits légumes, jus court aux olives de*

*Kalamata  
Crispy poultry supreme, basmati rice with vegetables*

**Risotto de coquillettes** 28 €

*Légumes verts, senteurs de truffe*

*Elbow macaroni risotto, green vegetables, truffles flavored*

**Tartare de bœuf Charolais au couteau à l'Italienne** 32 €

*Pignons de pin, pesto rouge, câpres de Sicile, copeaux de*

*parmesan, roquette, pommes frites*

*Charolais beef tartar in Italian style, pine nuts, red pesto,  
Sicilian capers, parmesan shavings, arugula, served with  
French fries*

CARTE ROOM SERVICE

Service de 12h à 23h

# STRADI VARIUS

RESTAURANT

## POUR TERMINER

### LES FROMAGES CHEESES

#### Fromages affinés à l'assiette 18 €

Sainte-Maure de Touraine, camembert au lait cru, reblochon fermier, comté 16 mois, mesclun et confiture de saison

*Sainte-Maure de Touraine, unpasteurized Camembert, farmhouse Reblochon, 16-month Comté, mesclun mixed salad and seasonal jam*

### LES DESSERTS DESSERTS

#### Royal chocolat framboise 16 €

Mousse royale, biscuit chocolat, croustillant praliné, confiture framboise, glaçage rocher, glaçage framboise, chantilly Jivara

*Royal Chocolate raspberry, royal mousse, chocolate biscuit, crispy praline, raspberry jam, raspberry glaze, Jivara whipped cream*

#### Tartelette moelleuse citron 14 €

Sablé citron, crème d'amande citron, crémeux citron, confit citron, meringue, zeste citron confit

*Lemon tartlet, lemon almond cream, candied lemon, meringue, candied lemon zest*

#### Eclair café 12 €

Pate à choux, crème café, chantilly café, praliné café

*Coffee éclair*

#### Tropézienne pistache/fleur d'oranger 12 €

Brioche à la fleur d'oranger, crème légère pistache

*Tropézienne, brioche with orange blossom, pistachio cream*

#### Poke Bowl Vegan fruits de saison 16 €

Riz au lait d'amande-coco

*Sweet Vegan Poke Bowl with coco and almond milk rice, seasonal fruits*

#### Chantilly Vatel 9 €

Galettes sablées Mont-Royal

*Vatel whipped cream, Mont Royal shortbread biscuits*

#### Café ou Thé et ses gourmandises 16 €

(Sélection des desserts de la carte)

*Gourmet coffee or tea (assorted with desserts)*

#### Coupe glacée du Château, 3 boules 11 €

Fraise, framboise, citron, abricot, café, vanille, chocolat, caramel beurre salé

*The Château's Ice creams, 3 scoops*

*Strawberry, raspberry, lemon, apricot, coffee, vanilla, chocolate, salted butter caramel*

### SERVICE DE NUIT

### NIGHT SERVICE

À partir de 23h

From 11pm

#### Salade César au poulet fermier 27 €

Poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites

*Chicken Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes*

#### Salade César au saumon fumé 28 €

Saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites

*Smoked salmon Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes*

#### Club sandwich au saumon fumé ou poulet 27 €

mesclun niçois

*Club sandwich with smoked salmon or chicken, served with mixed salad*

#### Salade de fruits de saison 13 €

*Seasonal Fruit salad*

#### Douceur chocolat 13 €

*Chocolate cake*

### CHAMPAGNE *Cattier*

Champagne Cattier Brut Premier Cru 100 €

Champagne Cattier Brut Rosé 110 €

Champagne Cattier Millésime 2012 110 €

Champagne Cattier Clos du Moulin 198 €

« Tri millésimé 2008 – 2009 – 2012 »

### CARTE ENFANT *N'hésitez pas à demander la carte complète*

Le Mont Royal cheeseburger, au bœuf de nos régions 17 €

*Mont Royal Cheeseburger with beef*

Croustillants de volaille fermière, façon nuggets 17 €

*Crispy chicken farm, nuggets style*

Cocotte de coquillettes et jambon 14 €

*Cocotte of pasta and ham*

Prix nets exprimés en euros, service compris

Plats pouvant être végétaliens

Service en chambre : 4 € par commande

Net prices in Euros, service included

vegan dishes available

Room charge : 4 € per order

Service de 12h00 à 23h

L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison »

Service from noon to 11pm

All our courses are home made