

# STRADI VARIUS

RESTAURANT

## À PARTAGER TO SHARE

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

*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 de campagne doré

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

**Anneaux de calamars croustillants,** Sauce aux épices Thai

*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 Anciennes 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*

## LE COIN DES ENFANTS

Notre menu enfant est disponible sur demande 28 €  
*Children's menu available on demand.*

Plat préparé Bio HIPP – 6 à 18 mois 5 €



## 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*

**Risotto de coquillettes,** 28 €  
Aux légumes verts, senteurs de truffe  
*Elbow macaroni risotto, peas, french beans, truffles flavored*

**Suprême de volaille fermière croustillant** 32 €  
Riz basmati aux petits légumes, jus court aux olives de Kalamata  
*Crispy poultry supreme, basmati rice with vegetables*

**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*

Prix nets exprimés en euros, service compris

Plats pouvant être végétaliens

Sans gluten

Net prices in Euros, service included

vegan dishes available

Gluten free

Service de 12h00 à 22h30

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

Service from noon to 10:30pm

All our courses are home made

## 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 et 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, crémeux et confit au citron, meringue, zeste confit

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

#### 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*

## Dîner

Du lundi au jeudi - de 19h à 21h30 - 79€ par personne

#### Poulpe laqué aux épices douces caviar de pois chiche et Condiments

*Sweet spices peking octopus  
chickpea caviar, condiments*



#### Foie gras de canard Mi-cuit marmelade aux pépins de framboises, pain doré

*Mi-cuit duck foie gras  
Raspberry seed marmelade, rustic bread*



#### Rouget barbet croustillant au bouillon de homard-citronnelle bouquet de légumes

*Red mullet fillet in lemongrass lobster broth  
vegetables*



#### Filet de bœuf de Bavière Rossini jus d'une bordelaise, fine purée truffée

*Bavarian beef fillet sauteed Rossini style, mashed potatoes flavored with truffles*



#### Royal chocolat framboise 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 Sablé citron, crème d'amande, crémeux et confit au citron, meringue, zeste confit

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

### A LA COUPE

## Sélection de champagnes Barons de Rothschild

Champagne Brut	18 €
Champagne Brut Rosé	21 €
Champagne milésimé 2012	21 €