

À PARTAGER TO SHARE

Planche Gourmet : cœur de saumon fumé par nos soins, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, caviar d'aubergine
Gourmet platter: home-smoked salmon, candied tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, eggplant dip 32 €

Planche Terroir : jambon de Bayonne AOC, saucisse sèche perche, terrine de campagne, comté affiné 16 mois, pain de campagne doré
Regional platter: Bayonne AOC smoked ham, rustic dry sausage, terrine, ripened comté, toasted rustic bread 28 €

Pizza margherita BIO, brindilles de roquette
Organic margherita pizza, sprigs of rocket 19 €



MAISON
PETROSSIAN

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

Royal Oscière caviar (50g)
Isigny clotted cream, blinis

145 €

POUR COMMENCER

LES ENTRÉES STARTERS

6 Huîtres « Fine de claire n° 3 » Bastien Clarinard
6 oysters « Fine de claire n°3 » 19 €

Foie gras de canard mi-cuit au vin moelleux
marmelade de pépins de framboises, pain de campagne
Bergerac wine mi-cuit duck foie gras, raspberry seed marmalade, toasted rustic bread 28 €

Cœur de saumon fumé
crème de chèvre et betterave, pointes d'asperges acidulées
smoked salmon, goat cheese and beetroot cream, aparagus 26 €

Tomates à l'ancienne aux senteurs de basilic, Burrata crémeuse au poivre Timut
Heirloom tomatoes Basil-flavored, creamy burrata with Timut pepper* 23 €

Soupe glacée Dubarry à la Truffe, salpicon de magret fumé et mimolette
Cauliflower Cold Soup with Truffle, duck breast and mimolette cheese 21 €

Prix nets exprimés en euros, service compris

Net prices in Euros, service included

Plats pouvant être végétaliens

vegan dishes available

plats disponibles de 12h00 à 23h00

Dishes available from noon to 11pm

*plats disponibles 24h/24 (hors frites)

*Dishes available 24/7 (except french fries)

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

All our courses are home made

LES SALADES SALADS

Salade César au poulet fermier, poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites*
Chicken, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes* 17 € 27 €

Salade César au saumon fumé, saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites*
Smoked salmon, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes* 18 € 28 €

Salade Mont-Royal, roquette, tomates confites, gambas marinées, mangue acidulée, avocat, œufs de caille, noix de Pécan, copeaux de parmesan
Mont-Royal salad : rocket salad, candied tomatoes, marinated shrimps, sweet mango, avocado, quails eggs, pecan nuts, parmesan shavings 19 € 29 €

POUR CONTINUER

CLUBS & BURGER

Traditionnel Club sandwich au poulet, bacon, pommes frites et mesclun niçois*
Traditional Club sandwich with chicken and bacon, served with French fries and mixed salad* 26 €

Club sandwich au saumon fumé, pommes frites et mesclun niçois*
Club sandwich with smoked salmon, served with French fries and mixed salad* 27 €

Le fameux Mont Royal Cheeseburger
bœuf du Limousin (180 gr), vieux Comté affiné, pommes frites
The famous Mont Royal Cheeseburger: Limousin beef (180g), ripened aged Comté, French fries 31 €

LES PLATS MAIN COURSES

Filet de bar à l'unilatéral, coulis de roquette, carottes et sous bois
Red mullet Filet, rocket oil, sesonal vegetables 36 €

Côte de bœuf grillée, (env. 400gr), sauce au poivre vert de Madagascar, pommes grenailles aux herbes fraîches
Grilled prime rib of beef, (approx. 400g), pepper sauce, Grenaille potatoes with fresh herbs 49 €

Suprême de Poulet Fermier, jus court aux olives, écrasé de pommes de terre aux herbes
Chicken Suprem Farmer, olive juice, mashed potatoes 36 €

Risotto Arborio autour de la tomate, jambon de serrano et parmesan reggiano, pignons de pain
Arborio risotto with tomatoes, smoked ham, parmesan reggiano, pine nut 24 €

Tartare de bœuf Charolais aux couteaux, relevé à votre convenance, pommes frites
Charolais beef tartar, seasoned to your taste, served with French fries 29 €

Linguine alla Vongole, fruits de mer à coques et sa persillade
Seafood Linguine pasta, parsley and garlic oil 31 €

POUR TERMINER

Fromages affinés à l'assiette
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* 18 €

LES DESSERTS DESSERTS

Mille-feuilles vanille & fruits rouges
Vanilla and red fruits millefeuilles 14 €

Religieuse chocolat & praliné
Chocolate and praliné cream puff 14 €

Tartelette citron meringué, chantilly au thym citronné
Limon meringue pie, thyme flavored whipped cream 15 €

Poke Bowl Vegan fruits de saison
riz au lait d'amande-coco
Sweet Vegan Poke Bowl with coco and almond milk rice, seasonal fruits 16 €

Pavlova abricot & pêche
Apricot & peach Pavlova 16 €

Chantilly Vatel, galettes sablées Mont-Royal*
Vatel whipped cream, Mont Royal shortbread biscuits* 9 €

Café ou Thé et ses gourmandises (Sélection des desserts de la carte)
Gourmet coffee or tea (assorted with desserts) 16 €

Coupe glacée du Château, 3 boules
The Château's Ice creams, 3 scoops 9 €

LE COIN DES ENFANTS

ENTREE STARTER

Charcuterie et condiments
Skewer of cold meat, condiments 11 €

Tomates mozzarella Di Buffala au parfum de basilic
Di Buffala mozzarella tomatoes, flavored with basil 11 €

Assiette de saumon fumé et ses toasts
Smoked salmon and french toasts 14 €

PLAT MAIN COURSE

Burger de saumon mi-cuit, tomates cerises
Salmon burger, cherry tomatoes 17 €

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

Croustillants de volaille fermière, façon nuggets, sauce barbecue
Crispy chicken farm, nuggets style, barbecue sauce 17 €

Cocotte de coquillettes et jambon
Cocotte of pasta and ham 14 €

DESSERT DESSERT

Mini fondue au chocolat / Mini chocolate fondue 9 €

Coupe glacée Mont Royal (2 boules) / Home-made ice cream (2 scoops) 7 €

Sablé croustillant, fruits du moment / Seasonal fruits & sable 9 €