

STRADI
VARIUS

RESTAURANT

ROOM
SERVICE

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
Osciètre (50gr) crème épaisse
d'Isigny, blinis

145€

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

POUR COMMENCER

LES ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit aux Côtes-de-Bergerac
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 raifort et chèvre frais, toast complet

Smoked salmon, horseradish and fresh goat cheese cream, wholemeal toast

26 €

Tomates à l'ancienne aux senteurs de basilic, Burrata crémeuse au poivre Timut*

*Heirloom tomatoes Basil-flavored, creamy burrata with Timut pepper**

23 €

Prix nets exprimés en euros, service compris

Plats pouvant être végétaliens

plats disponibles de 12h00 à 23h00

*plats disponibles 24h/24 (hors frites)

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

Net prices in Euros, service included

vegan dishes available

Dishes available from noon to 11pm

*Dishes available 24/7 (except french fries)

All our courses are home made

LES SALADES SALADS

Entrée Plat

Salade César au poulet fermier* 17 € 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* 17 € 27 €
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**

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

POUR CONTINUER

CLUBS & BURGERS

Traditionnel Club sandwich au poulet* 26 €
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* 27 €
pommes frites et mesclun niçois
*Club sandwich with smoked salmon, served with French fries and mixed salad**

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

LES PLATS MAIN COURSES

Dorade grise, cuite sur sa peau croustillante, quinoa aux poivrons épicés, sauce vierge 33 €
Seabream cooked on its crispy skin, spicy pepper quinoa, olive oil sauce

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

Cocotte de veau fondant, jus à la sarriette, bouquet de légumes 36 €
Cocotte veal, with savory sauce, vegetables

Risotto crémeux aux légumes verts, parfumé au curcuma, courgettes, petits pois maraîchers, pois gourmands, tuile de parmesan Reggiano 24 €
Creamy risotto with green vegetables, flavoured with turmeric, courgettes, garden peas, mangetout, and a Parmigiano Reggiano biscuit

Tartare de bœuf Charolais au curry doux relevé à votre convenance, pommes frites 28 €
Charolais beef tartar, curry, seasoned to your taste, served with French fries

STRADI VARIUS

RESTAURANT

POUR TERMINER

Planche de fromages affinés 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*

Tartelette feuilletée rhubarbe-fraise* 14 €

*Strawberry and rhubarb pie**

Croustillant chocolat intense 13 €

Intense crispy chocolate dessert

Baba au cacao-fruites rouges, crémeux lacté, framboises 15 €

Cocoa-Red fruits baba, raspberries and creamy

Poke Bowl Vegan fruits de saison 16 €

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

Paris-Brest 14 €

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 9 €

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*

Prix nets exprimés en euros, service compris

Plats pouvant être végétaliens

plats disponibles de 12h00 à 23h00

**plats disponibles 24h/24 (hors frites)*

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

Net prices in Euros, service included

vegan dishes available

Dishes available from noon to 11pm

**Dishes available 24/7 (except french fries)*

All our courses are home made

MENU ENFANT

28 €

ENTREE STARTER

Assiette charcuterie et condiments 11 €

Plate of cold meat, condiments

Tomates mozzarella Di Buffala 11 €

*au parfum de basilic
Di Buffala mozzarella tomatoes,
flavored with basil*

Assiette de saumon fumé et ses toasts 14 €

Smoked salmon and french toasts

PLAT MAIN COURSE

Burger de saumon mi-cuit, tomates cerises 17 €

Salmon burger, cherry tomatoes

Le Mont Royal cheeseburger, 17 €

*au bœuf de nos régions
Mont Royal Cheeseburger with beef*

Croustillants de volaille fermière, 17 €

*façon nuggets, sauce barbecue
Crispy chicken farm, nuggets style,
barbecue sauce*

Cocotte de coquillettes et jambon 14 €

Cocotte of pasta and ham

DESSERT DESSERT

Mini fondue au chocolat 9 €

Mini chocolate fondue

Coupe glacée Mont Royal (2 boules) 7 €

Home-made ice creams (2 scoops)

Sablé croustillant, fruits du moment 9 €

Seasonal fruits & sablé