

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, brindille 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

Velouté glacé de petit pois mentholé, rémoulade de miettes de tourteau

Chilled soup with minted garden peas, shredded crab

17 €

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 22h00

*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 22.00m

*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 19 € 29€

Roquette, tomates confites, gambas marinées, mangue acidulée, noix de Pécan, copeaux de parmesan

Mont-Royal salad : rocket salad, candied tomatoes, marinated shrimps, sweet mango, 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

Tartare de bœuf Charolais au curry doux 28 €

relevé à votre convenance, pommes frites

Charolais beef tartar, curry, seasoned to your taste, served with 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, 49 €

pommes grenailles aux herbes fraîches

Grilled prime rib of beef, (approx. 400g), Choron sauce, Grenaille potatoes with fresh herbs

Filet de Bœuf des Hauts-de-France façon Rossini, 44 €

fine purée truffée

Local filet of beef sauteed with foie gras, mashed potatoes flavored with truffles

Cocotte de veau fondant, 36 €

jus à la sarriette, bouquet de légumes

Cocotte veal, with savory sauce, vegetables

Risotto crémeux aux légumes verts, 24 €

parfumé au curcuma, courgettes, petits pois maraîchers, pois gourmands, tuile de parmesan Reggiano

Creamy risotto with green vegetables, flavoured with turmeric, courgettes, garden peas, mangetout, and a Parmigiano Reggiano biscuit

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-fruits rouges, crémeux lacté, framboises* 15 €

*Cocoa-Red fruits baba, raspberries and creamy**

Poke Bowl Vegan fruits de saison riz au lait d'amande-coco 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 9 €

*3 boules
The Château's Ice creams, 3 scoops*

Prix nets exprimés en euros, service compris

 *Plats pouvant être végétaliens*

plats disponibles de 12h00 à 22h00

**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 22.00m

**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