

# STRADI VARIUS

RESTAURANT

## 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 32 €

*Gourmet platter: home-smoked salmon, candied tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, eggplant dip*

**Planche Terroir** : jambon de Bayonne AOC, saucisse sèche perche, terrine de campagne, comté affiné 16 mois, pain de campagne doré 28 €

*Regional platter: Bayonne AOC smoked ham, rustic dry sausage, terrine, ripened comté, toasted rustic bread*



Dégustation de caviar Royal Oscière (50gr) crème épaisse d'Isigny, blinis 145 €

MAISON  
PETROSSIAN

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

## POUR COMMENCER

### LES ENTRÉES STARTERS

☑ **Soupe glacée Dubarry à la Truffe, salpicon de magret fumé et Mimolette** 21 €

*Cauliflower Cold Soup with Truffle, duck breast and mimolette cheese*

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

*6 oysters « Fine de claire n°3 »*

**Foie gras de canard mi-cuit au vin moelleux** 28 €

*Bergerac wine mi-cuit duck foie gras, raspberry seed marmalade, toasted rustic bread*

**Cœur de saumon fumé** 26 €

*crème de chèvre et betterave, pointes d'asperges acidulées*  
*smoked salmon, goat cheese and beetroot cream, aparagus*

☑ **Tomates à l'ancienne aux senteurs de basilic, Burrata crémeuse au poivre Timut** 23 €

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

## LE COIN DES ENFANTS

Notre menu enfant est disponible sur demande. 28 €

*Children's menu availale on demand.*

Plat préparé Bio HIPP – 6 à 18 mois 5 €



Prix nets exprimés en euros, service compris

☑ Plats pouvant être végétaliens

plats disponibles de 12h00 à 22h00

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 10pm

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** 18 € 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*

☑ **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*

*Mont-Royal salad : rocket salad, candied tomatoes, marinated shrimps, sweet mango, avocado, quails eggs, pecan nuts, parmesan shavings*

## POUR CONTINUER

### CLUBS & BURGER

**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

**Filet de bar à l'unilatéral**, coulis de roquette, carottes et sous bois 36 €

*Red mullet Filet, rocket oil, sesonal vegetables*

**Côte de bœuf grillée**, (env. 400gr), sauce au poivre vert de Madagascar, pommes grenailles aux herbes fraîches 49 €

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

**Suprême de Poulet Fermier**, jus court aux olives, écrasé de pommes de terre aux herbes 32 €

*Chicken Suprem Farmer, olive juice, mashed potatoes*

☑ **Risotto Arborio autour de la tomate**, jambon de serrano, parmesan reggiano, pignons de pain 24 €

*Arborio risotto with tomatoes, smoked ham, parmesan reggiano, pine nut*

**Tartare de bœuf Charolais aux couteaux**, relevé à votre convenance, pommes frites 29 €

*Charolais beef tartar, seasoned to your taste, served with French fries*

☑ **Linguine alla Vangole**, coques, moules de Bouchot et supions et sa persillade 31 €

*Seafood Linguine pasta, parsley and garlic oil*

# STRADI VARIUS

RESTAURANT

## POUR TERMINER

### 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*

#### Mille-feuilles vanille & fruits rouges

14 €

Feuilletage, crème légère vanille, confit de fruits rouges, chantilly vanille et déclinaisons de fruits rouges

*Vanilla and red fruits millefeuilles*

#### Religieuse chocolat & praliné

14 €

Choux, crème au chocolat 70%, praliné noisette, chantilly chocolat lactée

*Chocolate and praliné cream puff*

#### Tartelette citron meringué

15 €

Sablé citron vert, crème citron, confit de citron, meringue et chantilly au thym citronné

*Lemon meringue pie, thyme flavored whipped 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*

#### Pavlova abricot & pêche

16 €

Meringue, compoté d'abricot et de pêches, biscuit moelleux aux agrumes, chantilly vanille, pêches et abricot frais

*Apricot & peach Pavlova*

#### 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*

## Sunday Lunch

55 € par personne

Servi à partir de deux personnes

### 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*



### Planche Terroir :

jambon de Bayonne AOC, saucisse sèche perche,  
terrines 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*



### 6 Huîtres « Fine de claire n° 3 »

*6 oysters « Fine de claire n°3 »*



### Dégustation de club sandwich


*Traditional Club sandwich*



### Dégustation de desserts

*de notre chef pâtissier*

Prix nets exprimés en euros, service compris

 Plats pouvant être végétaliens

plats disponibles de 12h00 à 22h00

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 10pm

All our courses are home made

Valable uniquement le dimanche midi  
*Available on Sunday lunch only*