

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
Oscièrre (50gr) crème épaisse
d'Isigny, blinis 145 €

MAISON
PETROSSIAN

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

POUR COMMENCER

LES ENTRÉES STARTERS

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

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

Cœur de saumon fumé 26 €
crème de raifort et chèvre frais, toast complet
smoked salmon, horseradish and fresh goat cheese cream, wholemeal toast

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

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 €

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 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

Retrouver la carte du restaurant sur votre téléphone en scannant ce code

Scan the Qrcode to have the menu on your smartphone

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 (Sélection des desserts de la carte)

16 €

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 noon