

# 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*



MAISON  
PETROSSIAN

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

145 €

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

## POUR COMMENCER

### LES ENTRÉES STARTERS

Velouté glacé de petit pois mentholé, rémoulade de miettes de tourteau 17 €  
*Chilled soup with minted garden peas, shredded crab*

Foie gras de canard mi-cuit aux Côtes-de-Bergerac 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

La carte du menu enfant est disponible sur demande.  
*Children's menu available on demand.*

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 22.00m

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, pommes grenailles aux herbes fraîches 49 €  
*Grilled prime rib of beef, (approx. 400g), Choron sauce, Grenaille potatoes with fresh herbs*

Filet de Bœuf des Hauts-de-France façon Rossini, fine purée truffée 44 €  
*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, 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*

# 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

galettes sablées Mont-Royal

*Vatel whipped cream,*

*Mont Royal shortbread biscuits*

9 €

#### 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

*The Château's Ice creams, 3 scoops*

9 €

## MENU DEGUSTATION

95 €

### Amuse-bouche



#### 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*



#### Dos de bar de nos côtes cuit au bouillon d'étrilles,

wok de légumes printaniers aux épices douces

*Sea bass filet cooked with crab stock, wok vegetables, sweet spices*



#### Filet d'agneau d'Aveyron en noisette,

habit en croûte d'herbettes, jus court à la sarriette,

tajine de légumes aux fruits secs

*Filet of lamb, herbs, savory sauce, vegetables tajine with dried fruits*



### Pré-dessert

#### L'Opéra signature



#### Découverte de la fraise gariguette,

tomate grappe, sorbet au persil mentholé

*Discover the Guariguette strawberry, sweet tomatoes, minted parsley sorbet*

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 22.00m

All our courses are home made

Le menu Dégustation est disponible au dîner des vendredis, samedis et veilles de jours fériés.

The Degustation menu is available on dinner Fridays, Saturdays and days before public holiday.