

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 €
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 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

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*

Tartelette moelleuse aux pommes caramélisées

14 €

Brioche, pomme caramélisée, glace fève de tonka, crémeux vanille

Brioche, caramelized apple, tonka bean ice cream, vanilla cream

Religieuse chocolat & praliné

14 €

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

Chocolate and praliné cream puff

Sablé 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

La poire, chocolat, vanille façon Belle-Hélène

16 €

Glace vanille, poire pochée vanillée, biscuit moelleux amandes torréfiées, chantilly vanille et sauce chocolat chaud

Vanilla ice cream, vanilla poached pear, soft roasted almond cookie, vanilla whipped cream and hot chocolate sauce

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