



## POUR COMMENCER

### A PARTAGER


Planche Gourmet : cœur de saumon fumé par nos soins, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, blinis et tarama d'oursins*	29€
Planche Terroir: jambon de Bayonne AOC, terrine pressée au Porto, saucisson sec montagnard, véritables rillettes, pain de campagne	25€
Sélection Pétroussian (12 gr) caviar Alverta Royal, crème épaisse Isigny aux herbettes, mini blinis	49 €

### LES ENTRÉES

Tarte fine à la provençale aux senteurs de basilic, mesclun niçois 	16€
Foie gras de canard mi-cuit à la gelée de Porto rouge	25€
Carpaccio de veau Vitello Tonnato, pousses de roquettes	24€
Cœur de saumon fumé par nos soins, caviar d'aubergines bio, crème légère au chèvre frais	24€
Cœur de sucrine, artichauts poivrade, tomates grappées, parmesan Reggiano 	18€

### LES SALADES

	Classique	XL
Salade Mont Royal : saumon fumé, gambas, avocat, oignons rouges, œuf, mesclun, vinaigrette thaï aigre doux	22€	29€
Salade César au poulet fermier : anchois, salade romaine, mesclun œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites*	16€	25€
Salade César au saumon : anchois, salade romaine, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites *	17€	27€


 Plats pouvant être végétaliens

Servie de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 - \*Mets servis de 12h00 à 22h30



Prix nets exprimés en euros, service compris.

## POUR POURSUIVRE

### LES CLUBS ET BURGERS

Traditionnel Club Sandwich au poulet, bacon, pommes frites et mesclun niçois*	24€
Club Sandwich au saumon fumé par nos soins, pommes frites et mesclun niçois *	25€
Club Sandwich végétarien, pommes frites et mesclun niçois 	22€
Le fameux Cheeseburger Mont Royal, bœuf du Limousin (180 gr), pommes frites et mesclun (bacon sur demande)*	29€
Burger Rossini filet de bœuf Simmental, escalope de foie gras poêlée, croustillant de lard fumé, fricassée de grenailles et mesclun niçois	36€

### LES PLATS

Souris d'agneau fondante, jus aux épices, variation de légumes du potager	32€
Côte de veau (350 gr) rôtie, soubise d'oignons, pommes grenaille au lard paysan, échalotes confites	42€
Cocotte de volaille fermière Label Rouge jus corsé riviera, polenta crémeuse aux salpicons de chorizo	29€
Tartare de bœuf Charolais, relevé à votre convenance, préparé ou aller-retour, pommes frites, mesclun*	27€
Filet de dorade royale à la plancha, jus court, piperade, tomates, courgettes	30€
Cocotte de saumon d'Ecosse rôti, vinaigrette aux aromates, mijoté de lentilles du Berry, 	28€
Risotto crémeux aux asperges vertes, pétales de parmesan Reggiano 	23€



Plats pouvant être végétaliens

Servie de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 - \*Mets servis de 12h00 à 22h30

Prix nets exprimés en euros, service compris.



## POUR TERMINER

Sélection de fromages affinés \* 15€

### LES DESSERTS

Mousse gourmande au chocolat 8€

Sablé aux fraises du moment 13€

Tarte fondante au chocolat 12€

La fameuse Chantilly Vatel, sablé au beurre salé 8€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9€

Panna Cotta au lait d'amande, fruits rouges 11€

Café ou Thé Gourmand : 14€  
sablé aux fraises, crème brûlée, tarte au chocolat, choux chantilly



L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison ».

Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats.

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne.



Plats pouvant être végétaliens

Servie de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 - \*Mets servis de 12h00 à 22h30

Prix nets exprimés en euros, service compris.