

BOISSONS / BEVERAGES

Vins au verre 12 cl. / Glass of wine 12cl

Blanc / White

Sauvignon, Chardonnay12€

Rouge / Red

Médoc, Pinot noir / Medoc, Pinot Noir12€

Vins grand cru / Grand cru wines17€

Rosé de Provence / Provence Rosés

By OTT - Domaine OTT.12€

Rose et Or - Château Minuty « Cru Classé »14€

Vins blancs / White wines

37.5 cl 75 cl

Val de Loire - Sancerre30€58€

Alsace - Riesling49€

Bourgogne - Chablis 1er cru34€81€

Côte de Provence - Inspiration64€

Vins rouges / Red Wines

37.5 cl 75 cl

Bordeaux - Château de la Tour de By40€79€

Languedoc - Château Puech-Haut62€

Beaujolais - Brouilly26€49€

Bourgogne - Mercurey 1er cru84€

Champagnes

Coupe / Glass (12 cl)17€

Roederer Brut Premier.95€

Roederer rosé 2010.110€

Cristal Roederer 2009350€

Jus de fruits Alain Milliat / Alain Milliat fruit juices (33 cl)

Raisin blanc, abricot, poire d'été, mangue, pomme, fraise
white grape, apricot, pear, mango, apple, strawberry 10€

Sodas / Soft drinks (33 cl)

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro, Tonic, limonade,
Orangina (25cl), Ice tea (20cl)8€

Eaux minérales / Mineral waters (75 cl)

(Evian, Badoit verte, Badoit rouge).8€

Bières / Beers

1664, Carlsberg, Hoegaarden (blanche/white)9€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso.5.50€

Cappuccino, caffè latte, café/ Coffee8€

Chocolat chaud, thé, infusion

Hot chocolate, tea, herbal tea8€

SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE : 4€ / ROOM SERVICE CHARGE : 4€



LES ENTRÉES / STARTERS

Plateau TV : tarama d'oursins et blinis, coeur de saumon fumé par nos soins, tomates confites, foie gras de canard au sésame
TV platter : sea urchin cream with blinis, house-smoked salmon loins, preserved tomatoes, duck foie gras flavoured with sesame seeds29€

Dégustation de caviar Alverta Royal Petrossian (12 gr)
crème épaisse Isigny, mini blinis
Alverta Royal Petrossian caviar degustation (12g)
with thick Isigny cream and mini blinis45€

***Salade César** : suprême de poulet fermier ou saumon fumé, anchois, romaine, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce César
***Caesar salad** : chicken or smoked salmon, anchovy, romaine lettuce, eggs, parmesan cheese, golden-grilled croutons, César dressing27€

Salade Mont Royal : saumon fumé, gambas, avocat, oignons rouges, œuf, mesclun, vinaigrette de mangue au piment d'Espelette
Mont Royal Salad: smoked salmon, prawns, avocado, red onions, egg, mixed leaf salad, mango vinaigrette spiced with Espelette chilli peppers.29€

Foie gras de canard mi-cuit à la gelée de Porto rouge
Lightly-cooked duck foie gras with red Port jelly28€

***Cœur de saumon fumé par nos soins**, caviar d'aubergines bio, crème légère au chèvre frais
***Home-smoked salmon**, organic aubergine caviar, light goat's cheese cream26€

♥ ***Cœur de sucrine**, artichauts poivrade, tomates grappées, parmesan Reggiano
♥ ***Lettuce heart**, baby artichokes, tomatoes, parmesan Reggiano19€

SANDWICHES ET PLATS SANDWICHES AND MAIN COURSES

***Traditionnel club sandwich** : poulet ou saumon fumé ou végétarien, pommes frites et mesclun niçois
***Traditional club sandwich** : chicken or smoked salmon or vegetarian, French fries and mixed salad26€

Le fameux cheeseburger Mont Royal, bœuf du Limousin (180 gr), pommes frites et mesclun
The famous Mont Royal cheeseburger, made with Limousin beef (0,4lb), French fries and mixed salad31€

***Cocotte de volaille fermière** Label Rouge, jus corsé riviéra, polenta crémeuse aux salpicons de chorizo
***Casserole of "Red Label" farm chicken**, rich riviéra jus, creamy polenta flavoured with chorizo31€

♥ **Cocotte de saumon d'Ecosse rôti**, vinaigrette aux aromates, mijoté de lentilles du Berry
♥ **Casserole of roast Scottish smoked salmon**, herby dressing, braised Berry lentils.29€
♥ ***Risotto crémeux aux asperges vertes**, pétales de parmesan Reggiano
♥ ***Risotto with green asparagus**, Reggiano parmesan petals23€

Penne carbonara ou napolitaine, parmesan Reggiano
Carbonara or napolitan penne pastas, Reggiano parmesan22€

FROMAGES / CHEESES

***Assiette du Maître fromager**
***Cheese plate selected by the Maître Fromager**.15€

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée9€

***Moelleux au chocolat**, Chantilly Vatel
***Chocolate moelleux pudding**, Chantilly Vatel cream12€

La fameuse Chantilly Vatel,
sablé au beurre salé breton
The famous Chantilly Vatel,
salted butter biscuit from Brittany9€

***Nage de fruits** frais de saison
***Seasonal fresh fruits in juice**10€

***Panna Cotta au lait d'amande**, fruits rouges
***Almond milk panna cotta**, red fruits11€



L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison ».
All our dishes meet the « Homemade » designation.



PLAT VÉGÉTALIEN POSSIBLE – VEGAN DISH AVAILABLE

MERCI DE COMPOSER LE NUMÉRO 3 / PLEASE DIAL 3
PLATS SERVIS DE 12H00 À 23H00 / FOOD SERVED FROM 12 AM TO 11 PM
*METS SERVIS 24H SUR 24 (HORS FRITES) / *SERVED 24/7
(EXCLUDING FRENCH FRIES)

SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE : 4€ / ROOM SERVICE CHARGE : 4€
PRIX NETS / NET PRICES