



Menu



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

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 blinis48€

***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 vendéen au Coteaux du Layon, marmelade de mangue, tuile croustillante acidulée

Lightly-cooked duck foie gras with Coteaux du Layon wine mango marmelade, lemony crunchy biscuits27€

***Cœur de saumon d'Écosse fumé par nos soins,** rémoulade de céleri-granny, crème légère aux œufs Avruga, toast de pain de campagne

***Home-made smoked salmon,** remoulade celeriac-apple, single cream with Avruga caviar, toasted whole-wheat bread . . .26€

♥ **Tomates à l'ancienne,** mozzarella Di Buffala au parfum de basilic, pointes d'asperges vertes, pousse de roquette, pignons de pain

Classic tomatoes with Di Buffalo mozzarella seasoned with basil, green asparagus tips, rocket shoots, pine nuts23€



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



PLAT VÉGÉTALIEN POSSIBLE
VEGETARIAN DISH AVAILABLE

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 salad 26€*

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 salad 31€

Côtes d'agneau rôties, jus court à la sarriette, tian de légumes provençaux

Roasted breast of lamb, natural gravy flavoured with savory, assortment of Provençal vegetables 39€

Gambas juste snackées, beurre lacté de crustacés, écrasé d'Agria aux olives de Kalamata

Panfried gambas, creamy crustacean butter, mashed Agria potatoes with Kalamata olives 37€

♥ *Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois, copeaux de parmesan Reggiano

♥ **Creamy Risotto with green asparagus tips and peas, shavings of Reggiano parmesan 24€*

Penne carbonara ou napolitaine, parmesan Reggiano

Carbonara or napolitan penne pastas, Reggiano parmesan . . 22€

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 brûlée 9€

*Mousse Gourmande au chocolat, pépites croustillantes et éclats Gianduja

**Gourmet chocolate mousse, crispy pearls and Gianduja chips. 9€*

La fameuse Chantilly Vatel, sablé au beurre salé breton

The famous Chantilly Vatel, salted butter biscuit from Brittany 9€

*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 fruits 11€*

Sablé aux framboises

Raspberries shortbread 14€

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

BOISSONS / BEVERAGES

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

Blanc / White

Sauvignon, Chardonnay 12€

Rouge / Red

Médoc, Pinot noir / Medoc, Pinot Noir 12€

Vins grand cru / Grand cru wines 17€

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 - Sancerre 30€ . . . 58€

Alsace - Riesling 49€

Bourgogne - Chablis 1er cru 34€ . . . 81€

Côte de Provence - Inspiration 64€

Vins rouges / Red Wines 37.5 cl 75 cl

Bordeaux - Château de la Tour de By 40€ . . . 79€

Languedoc - Château Puech-Haut 62€

Beaujolais - Brouilly 26€ . . . 49€

Bourgogne - Mercurey 1er cru 84€

Champagnes

Coupe / Glass (12 cl) 17€

Roederer Brut Premier. 95€

Roederer rosé 2010. 110€

Cristal Roederer 2009 350€

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 (25cl)

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€

Café / Coffee, Cappuccino, caffè latte 8€

Chocolat chaud, thé, infusion

Hot chocolate, tea, herbal tea 8€

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



T I A R A

HOTELS & RESORTS