



**A PARTAGER / TO SHARE**

Planche Gourmet : cœur de saumon fumé par nos soins, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, blinis et tarama d'oursins* <i>Gourmet platter: home-smoked salmon, confit tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, blinis and sea-urchin tarama*</i>	29€
Planche Terroir: jambon de Bayonne AOC, terrine pressée au Porto, saucisson sec montagnard, véritables rillettes, pain de campagne <i>Regional platter: Bayonne AOC smoked ham, terrine with Porto, rustic sausage, rillettes, country bread</i>	26€
Sélection Pétroussian (12 gr) caviar Alverta Royal, crème épaisse Isigny aux herbes, mini blinis <i>Pétroussian selection Alverta Royal caviar (12 g), Isigny cream with herbs, mini blinis</i>	49 €



Prix nets exprimés en euros, service compris—Net prices in Euros, service included





Plats pouvant être végétaliens—vegan dishes available

\*plats disponibles de 12h00 à 22h30—Dishes available from noon to 22.30pm



## POUR COMMENCER / TO START

### LES ENTRÉES / STARTERS

 Tarte fine à la provençale aux senteurs de basilic, mesclun niçois <i>Provençal tart perfumed with basil, Niçois-style mesclun salad</i>	16€
Foie gras de canard mi-cuit vendéen au Coteaux du Layon, marmelade de mangue, tuile croustillante acidulée * <i>Lightly-cooked duck foie gras with Coteaux du Layon wine mango marmelade, lemony crunchy biscuits *</i>	26€
Carpaccio de bœuf Charolais, artichauts marinés, senteurs de basilic, roquettes en feuille <i>Carpaccio of Charolais beef, marinated artichokes, basil flavouring, rocket shoots</i>	24€
Cœur de saumon d'Écosse fumé par nos soins, rémoulade de granny-céleri, crème légère aux œufs Avruga, toast de pain de campagne <i>Home-made smoked salmon, remoulade apple-celeriac, single cream with Avruga caviar, toasted whole-wheat bread</i>	24€
Tartare de thon rouge, avocat aux agrumes, marinade poivrée pomme fruit, jeunes pousses de tétragone <i>Tartare of red tuna, avocado with citrus dressing, young shoots of spinach</i>	21€
Melon charentais parfumé au Rivesaltes, fine gelée de Porto, voile de jambon de Bayonne <i>Melon charentais perfumed with Rivesaltes, fine Port wine jelly, Bayonne smoked ham</i>	19€
 Tomates à l'ancienne, mozzarella Di Buffala au parfum de basilic, pointes d'asperges vertes, pousse de roquette, pignons de pain <i>Classic tomatoes with buffalo mozzarella seasoned with basil, green asparagus tips, rocket shoots, pine nuts</i>	22€

### LES SALADES / SALADS

	Classique	XL
Salade Mont Royal : saumon fumé, gambas, avocat, oignons rouges, œuf, mesclun, vinaigrette exotique au piment d'Espelette <i>Mont Royal salad: smoked salmon, gambas, avocado, red onions, egg, mesclun salad, Thai sweet-and-sour dressing</i>	22€	29€
Salade César au poulet fermier : anchois, salade romaine, mesclun œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites* <i>Cæsar salad with farm chicken: anchovies, cos lettuce, mesclun salad, egg, parmesan shavings, toasted croutons, Cæsar dressing, confit tomatoes*</i>	16€	25€
Salade César au saumon : anchois, salade romaine, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites* <i>Cæsar salad with salmon: anchovies, cos lettuce, egg, parmesan shavings, toasted croutons, Cæsar dressing, confit tomatoes*</i>	17€	27€



## POUR POURSUIVRE / TO CONTINUE

### LES CLUBS ET BURGERS / CLUB SANDWICHES AND BURGERS

	Traditionnel club sandwich au poulet, pommes frites et mesclun niçois * <i>Traditionnel Club Sandwich with chicken, bacon, chips, and mixed salad*</i>	24€
	Club sandwich au saumon fumé par nos soins, pommes frites et mesclun niçois * <i>Club Sandwich with home-made smoked salmon, chips, and mixed salad*</i>	24€
♥	Club sandwich végétarien, pommes frites et mesclun niçois * <i>Vegetarian Club Sandwich, chips, and Niçois-style mesclun*</i>	22€
	Le fameux cheeseburger Mont Royal, bœuf du Limousin (180 gr), pommes frites et mesclun, (bacon sur demande)* <i>The famous Mont Royal Cheeseburger, Limousin beef (180 g), chips, and mesclun salad (bacon upon request)*</i>	29€
	Burger Rossini, filet de bœuf Charolais, escalope de foie gras poêlée, croustillant de lard fumé, fricassée de pommes grenailles, mesclun niçois <i>Rossini Burger, fillet of Simmental beef, pan-fried escalope of foie gras, crispy smoked streaky bacon, shallow-fried baby new potatoes, and mixed salad</i>	36€

### LES PLATS / MAIN COURSES

	Gambas juste snackées, beurre lacté de crustacés, écrasé d'Agria aux olives de Kalamata <i>Panfried gambas, creamy crustacean butter, mashed Agria potatoes with Kalamata olives</i>	35€
	Cœur de thon rouge mi-cuit en croûte d'épices, sauce vierge, barigoule de légumes de la Riviera <i>Redtuna loin lightly coated with a spicy crust, sauce vierge (olive oil, lemon juice, chopped tomato and chopped basil), stuffed Riviera vegetables</i>	37€
	Onglet de boeuf rôti, sauce du Tigre qui pleure, riz basmati, salade thaï <i>Roasted beef undercut, sauce "du Tigre qui pleure", basmati rice</i>	28€
	Côte d'agneau rôtie, jus court à la sarriette, tian de légumes provençaux <i>Roast breast of lamb, natural gravy flavoured with savory, assortment of Provençal vegetables</i>	38€
	Tartare de bœuf Charolais, relevé à votre convenance, préparé ou aller-retour, pommes frites, mesclun* <i>Charolais beef tartare, seasoned to your taste, pre-prepared or at the table, pommes frites, mixed leaf salad*</i>	27€
♥	Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes et petits pois, copeaux de parmesan Reggiano <i>Creamy risotto with green asparagus tips and peas, shavings of Reggiano parmesan</i>	23€

Prix nets exprimés en euros, service compris — Net prices in Euros, service included

♥ Plats pouvant être végétaliens — vegan dishes available

\*plats disponibles de 12h00 à 22h30 — Dishes available from noon to 22.30pm



## POUR TERMINER / TO FINISH

Sélection de fromages affinés\* 15€  
*Selection of matured cheeses\**

### LES DESSERTS

Mousse gourmande au chocolat, pépites croustillantes et éclats Gianduja 9€  
*Gourmet chocolate mousse, crispy nuggets and Gianduja chips*

Sablé aux framboises, sorbet violette 14€  
*Raspberries shortbread, violet sorbet*

La fameuse Chantilly Vatel 9€  
sablé au beurre salé breton de Jean-Yves Bordier\*  
*The famous Chantilly Vatel*  
*Salted butter biscuits from Brittany by Jean-Yves Bordier\**

Coupe de fraises du moment, granité au melon mentholé 12€  
*Strawberries bowl, minted melon granite*

Tarte au citron meringuée, sorbet cactus-citron vert\* 12€  
*Lemon meringue pie, cactus-lime green sorbet\**

Panna Cotta au lait d'amande et ses fruits rouges 11€  
*Almond milk panna cotta, fruits-of-the-forest*

Nage de fruits de saison et son sorbet Maras des Bois\* 11€  
*Fresh fruits of season in juice and Mara des Bois sorbet\**

Café ou thé gourmand 14€  
Sablé framboises, crème brûlée, tarte citron, nage de fraises Chantilly  
*Gourmand tea or coffee*  
*Raspberry shortbread, crème brûlée, lemon pie, strawberry and Chantilly*

Crème brûlée à la vanille Bourbon 9€  
*Vanilla Bourbon crème brûlée*

Glaces et sorbets (2 boules) 8€  
Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron vert, pêche, abricot  
*Ice cream and sorbet (2 scoops)*  
*Vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, strawberry, raspberry, lime, peach, apricot*





## Menu Cosy Dinner 55€

Entrée, plat et dessert—*starter, main course and dessert*  
Du lundi au dimanche—*From Monday to Sunday*

## Menu 39€

Entée, plat ou plat, dessert, café offert—*starter, main course or main course, dessert—complimentary coffee*  
Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30—*From Monday to Friday, from noon to 02.30pm*



Tarte fine à la provençale aux senteurs de basilic, mesclun niçois  
*Provençal tart perfumed with basil, Niçois-style mesclun salad*



Tomates à l'ancienne, mozzarella Di Buffala au parfum de basilic,  
pointes d'asperges vertes, pousse de roquette, pignons de pain  
*Classic tomatoes with buffalo mozzarella seasoned with basil,  
green asparagus tips, rocket shoots, pine nuts*

Melon charentais parfumé au rivesaltes, fine gelée de porto, voile de jambon de Bayonne  
*Melon charentais perfumed with rivesaltes, fine port wine jelly, Bayonne ham*



Le fameux Cheeseburger Mont Royal,  
bœuf du Limousin (180 gr), panier de pommes frites et mesclun, (bacon sur demande)  
*The famous Mont Royal Cheeseburger,  
Limousin beef (180 g), basket of French fries and mixed leaf salad, (bacon on request)*

Cœur de thon rouge mi-cuit en croûte d'épices, sauce vierge,  
barigoule de légumes de la Riviera  
*Redtuna loin lightly coated with a spicy crust, sauce vierge (olive oil, lemon juice,  
chopped tomato and chopped basil), stuffed Riviera vegetables*

Côte d'agneau rôtie, jus court à la sarriette, tian de légumes provençaux  
*Roast breast of lamb, natural gravy flavoured with savory, assortment of  
Provençal vegetables*



La fameuse Chantilly Vatel, sablé au beurre salé breton  
*The famous Vatel Chantilly, Breton butter biscuits*

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
*Bourbon vanilla crème brûlée*

Nage de fruits de saison et son sorbet Maras des Bois  
*Freshfruits of season in juice and Mara des Bois sorbet*

Prix nets exprimés en euros, service compris—*Net prices in Euros, service included*



Plats pouvant être végétaliens—*vegan dishes available*

\*plats disponibles de 12h00 à 22h30—*Dishes available from noon to 22.30pm*