

STRADI VARIUS RESTAURANT

Carte disponible tous les jours
de 12H à 15H et de 19H à 22H30

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
Gourmet platter: home-smoked salmon, confit tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, eggplant dip 32 €

Planche Terroir : jambon de Bayonne AOC, saucisse sèche perche, terrine 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 28 €

🍷 **Pizza margherita BIO**, brindilles de roquette 19 €
Organic margherita pizza, sprigs of rocket

MAISON PETROSSIAN

Dégustation de caviar Royal Oscière (50gr) crème épaisse d'Isigny, blinis
Royal Oscière caviar (50g). Isigny clotted cream, blinis 140 €

POUR COMMENCER

LES ENTRÉES STARTERS

🍷 **Soupe glacée de petits pois maraichers mentholés**, effiloché de tourteau au piment d'Espelette 17 €
Chilled soup with minted garden peas, shredded crab with Espelette pepper

Foie gras de canard mi-cuit aux Côtes-de-Bergerac, marmelade de pépins de framboises, pain de campagne 27 €
Bergerac wine mi-cuit duck foie gras, raspberry seed marmalade, toasted rustic bread

Cœur de saumon fumé par nos soins, crème de raifort et chèvre frais, toast complet 25 €
Home-smoked salmon, horseradish and fresh goat's cheese cream, wholemeal toast

Carpaccio de Black Angus aux senteurs de truffe, cœur d'artichaut poivrade mariné, tomates confites, copeaux de parmesan 26 €
Black Angus carpaccio flavoured with truffle, marinated poivrade artichoke heart, candied tomatoes, parmesan shavings

🍷 **Tomates à l'ancienne, Burrata au parfum de basilic** 23 €
Heirloom tomatoes, Burrata with basil

LES SALADES SALADS

	Entrée	Plat
Salade Mont Royal : saumon fumé, avocat, œufs de caille, tomates grappes, magret fumé, suprêmes d'orange, vinaigrette aux épices indiennes smoked salmon, avocado, quail egg, cherry tomatoes, smoked duck breast, orange segments, and vinaigrette with Indian spices 19 €	19 €	28 €

Salade César au poulet fermier : poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites* chicken, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes* 17 €	17 €	27 €
--	------	------

Salade César au saumon : saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites* salmon, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes* 17 €	17 €	27 €
---	------	------

POUR CONTINUER

LES CLUBS & BURGERS CLUBS, BURGERS

Traditionnel Club sandwich au poulet, bacon, pommes frites et mesclun niçois* 26 €
Traditional Club sandwich with chicken and bacon, served with French fries and mixed salad*

🍷 **Club sandwich au saumon fumé**, pommes frites et mesclun niçois* 26 €
Club sandwich with smoked salmon, served with French fries and mixed salad* 23 €

Club sandwich végétarien, pommes frites et mesclun niçois* 23 €
Vegetarian Club sandwich, served with French fries and mixed salad* 31 €

Le fameux Mont Royal Cheeseburger
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

Saumon « Label Rouge » cuit sur sa peau croustillante, quinoa aux poivrons épicés, sauce vierge 30 €
"Label Rouge" salmon cooked on its crispy skin, spicy pepper quinoa, olive oil sauce

Côte de bœuf grillée, fumée au bois de hêtre, sauce Choron (env 400gr), pommes grenailles aux herbes fraîches 49 €
Grilled beechwood smoked prime rib of beef, Choron sauce (approx. 400g), Grenaille potatoes with fresh herbs

Côtes d'agneau grillées, jus à la sarriette, Bayaldi à la provençale 36 €
Grilled lamb chops with savory sauce, and Provençal-style Bayaldi

🍷 **Poke bowl Mont Royal** : nouilles chinoises, carottes râpées, concombre, noix de cajou, nems aux légumes, gambas 28 €
Chinese noodles, grated carrots, cucumber, cashew nuts, vegetable spring rolls, king prawns

Tartare de bœuf Charolais, (env 180gr), relevé à votre convenance, pommes frites, mesclun niçois 26 €
Charolais beef tartar, (approx. 180g), seasoned to your taste, served with French fries and mixed salad

🍷 **Risotto crémeux aux légumes verts**, parfumé au curcuma, courgettes, petits pois maraichers, pois gourmands, tuile de parmesan Reggiano 24 €
Creamy risotto with green vegetables, flavoured with turmeric, courgettes, garden peas, mangetout, and a Parmigiano Reggiano biscuit

🍷 Plats pouvant être végétaliens / vegan dishes available

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

POUR TERMINER

Planche de fromages affinés 17 €
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

Tiara-Misu parfumé à la fleur d'oranger et arabica 13 €
Tiramisu with orange blossom and arabica

Croustillant chocolat Dulcey, faisselle aux fruits rouges, sorbet fraise 13 €
Crispy chocolate dessert, redberries faisselle, strawberry sorbet

Eclair chocolat Grand Cru 13 €
Grand Cru chocolate éclair

Tartelette aux Fraises françaises, crémeux vanille 13 €
French Strawberry tartlet, vanilla cream

Café ou Thé et ses gourmandises (Sélection des desserts de la carte) 16 €
Gourmet coffee or tea (assorted with desserts)

Chantilly Vatel, galettes sablées Mont Royal 9 €
Vatel whipped cream, Mont Royal shortbread biscuits

Coupe glacée du Château (3 boules) 9 €
The Château's Ice cream (3 scoops)

Farandole de fruits de saison 13 €
Seasonal fruits medley

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

STRADI VARIUS

RESTAURANT

Carte disponible tous les jours de 12H à 15H et de 19H à 22H30

LES BOISSONS

LES Apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12 cl	18,00
COUPE DE CHAMPAGNE ROSE 12 cl	21,00
MARTINI Rosso, Bianco, Dry, Rosado 5 cl	10,00
PORTO rouge ou blanc 10 ans 5 cl	10,00
CAMPARI, RICARD, PASTIS 51 5 cl	10,00
PORTO 20 ans 5 cl	16,00

Cocktails short 9 cl 18,00

Cosmopolitan
Vodka grey goose, cointreau, jus de citron vert frais, jus d'airelle*

Caïpirinha
Cachaça leblon, citron vert, sucre de canne mint julep bourbon maker's mark, cassonade, menthe

Spicy Yuzu
Rhum Bacardi, citron Yuzu Monin, sirop d'épices

Negroni
Gin bombay sapphire, Campari, Vermouth

Presidente
Bacardi blanc, martini blanc, grand marnier, sirop de grenadine

Cocktails sans alcool 18 cl 11,00

Stradivarius
Jus d'orange, jus de pomme et purée de framboise

N'hésitez pas à demander, à notre barman, le cocktail du moment

Les Sodas

Coca CoLa, Coca CoLa Light	cl 8,00
Coca CoLa zéro Ginger Ale	cl 8,00
Orangina Schweppes Ice tea	cl 6,50
Limonade, Red Bull	cl 8,00

Les Eaux Minérales

Evian 75 cl	8,00
Badoit rouge ou verte 75cl	8,00
Chateldon 75 cl	8,00
Badoit rouge 33 cl	5,00
Perrier 33 cl	5,00
Accompagnement sirop	1,50

La Bière pression 1664 25 cl 8.00 50cl 14.00

Les bières bouteilles	
corona, IPA, Leffe 33 cl	9,00
La bière artisanale saint Rieul	
Bière locale blanche, blonde ou ambrée 33 cl	9,00
Les jus de fruits frais orange, pamplemousse 25 cl	10,00
Jus & nectars Alain Milliat 33 cl	10,00
Abricot, fraise, framboise, mangue, tomate, ananas, poire, pomme...	

LES VINS AU VERRE 12 cl

Le Vin rouge	
PINOT NOIR D'Oc, Merlot D'Oc	11,00
MEDOC	13,00
GRAND CRU DE BORDEAUX	19,00
CROZES HERMITAGE - M. CHAPOUTIER	13,00
BOURGOGNE 1ER CRU	21,00
Le Vin blanc	
Chardonnay D'Oc	11,00
Sauvignon D'Oc	14,00
GRAVES SUPERIEUR - CHATEAU D'ARRICAUD - VIN MOELLEUX	14,00
CHABLIS - DOMAINE LAROCHE	14,00
Le Vin rosé	
By OTT DES DOMAINES OTT	11,00
Château de selle - Domaine Ott - cru classé	14,00
MILLE VIGNES	15,00

MENU COSY 55 €
Entrée, plat et dessert
starter, main course and dessert
Du lundi au dimanche—From Monday to Sunday

Salade Mont Royal : saumon fumé, avocat, œufs de caille, tomates grappes, magret fumé, segments d'orange, vinaigrette aux épices indiennes
smoked salmon, avocado, quail egg, on the vine tomatoes, smoked duck breast, orange segments, and vinaigrette with Indian spices

Ou

Cœur de saumon fumé par nos soins, crème de raifort et chèvre frais, toast complet doré
Home-smoked salmon, horseradish and fresh goat's cheese cream, wholemeal toast

Ou


Tomates à l'ancienne, Burrata au parfum de basilic 
Heirloom tomatoes, Burrata with basil

Côtes d'agneau grillées, jus à la sarriette, Bayaldi à la provençale
Grilled lamb chops with savory sauce, and Provençal-style Bayaldi

Ou

Saumon « Label Rouge » cuit sur sa peau croustillante, quinoa aux poivrons épicés, sauce vierge
"Label Rouge" salmon cooked in its crispy skin, spicy pepper quinoa, olive oil sauce

Ou

Risotto crémeux aux légumes verts, parfumé au curcuma, courgettes, petits pois maraîchers, pois gourmands, tuile de parmesan Reggiano 
Creamy risotto with green vegetables, flavoured with turmeric, courgettes, garden peas, mangetout, and a Parmigiano Reggiano biscuit

Eclair chocolat Grand Cru
Grand Cru chocolate éclair

Ou

Croustillant chocolat Dulcey, faisselle aux fruits rouges, sorbet fraise
Crispy chocolate dessert, redberries faisselle, strawberry sorbet

Ou

Farandole de fruits de saison
Seasonal fruits medley

 Plats pouvant être végétaliens / vegan dishes available

MENU 39 €

Entrée & plat, ou plat & dessert, café
Du lundi au jeudi de 12h00 à 14h30, hors jours fériés
Starter & main course, main course & dessert, coffee
From Monday to Friday, from noon to 02.30pm, excepted on bank holidays

Soupe glacée de petits pois maraichers mentholés effiloché de tourteau au piment d'Espelette
Chilled soup with minted garden peas, shredded crab with Espelette pepper

Ou

Salade César au poulet fermier ou saumon fumé : anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce César, tomates confites
Caesar salad salmon or chicken : anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes

Le fameux Cheeseburger Mont Royal : bœuf du Limousin (180 gr), vieux Comté affine, pommes frites
The famous Mont Royal Cheeseburger:
Limousin beef (180g), ripened aged Comté, French fries*

Ou

Risotto crémeux aux légumes verts, parfumé au curcuma, courgettes, petits pois maraîchers, pois gourmands, tuile de parmesan Reggiano
Creamy risotto with green vegetables, flavoured with turmeric, courgettes, garden peas, mangetout, and a Parmigiano Reggiano biscuit


Tiara-Misu parfumé à la fleur d'oranger et arabica
Tiramisu with orange blossom and arabica

Ou

Tartelette aux Fraises, crémeux vanille
French Strawberry tartlet, vanilla cream

Ou

Coupe glacée du Château (3 boules)
The Chateau's Ice creams (3 scoops)

Prix nets exprimés en euros, service compris - Net prices in Euros, service included
 L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison ».