

ROOM SERVICE



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY CHATEAU
MONT ROYAL

LE PETIT DÉJEUNER *THE BREAKFAST*

Disponible de 06:30h à 12h en chambre

From 06:30 am to 12 pm in room service

FORMULE À 32€

(supp. de 5€ servit en chambre)

MENU 32€

(5€ supp. for in room dining)

Nous vous proposons un petit-déjeuner adapté à tous les régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétarien, végétalien), qui rassemble une sélection de produits BIO et locavores choisis avec soin par le chef auprès de producteurs à l'agriculture raisonnée.

We are pleased to present our breakfast buffet, geared to all tastes and diets (gluten-free, lactose-free, vegetarian and vegan) with a selection of organic and local produce, carefully chosen by chef from reliable farmers and using integrated farming techniques.

À LA COMMANDE

et inclus dans votre petit-déjeuner :

To order and included in your breakfast offer:

Œufs au plat *Sunny-side up*

Œufs pochés nature *Plain poached eggs*

Œufs retournés *Fried eggs*

Omelettes *Omelettes*

Œufs à la coque *Boiled eggs*

Avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.

With a choice of bacon, ham, cheese, onions, mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes.

Sélection de pains et de viennoiseries

Selection of breads and pastries

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Cappuccino

Allongé Lungo

Latte

Noisette

Café avec une pointe de lait

Coffee with a dash of milk

Décaféiné *Decaffeinated*

Espresso

Chocolat Chaud *Hot Chocolate*

Thé *Tea*

Infusions *Herbal tea*

LES LAITS *THE MILKS*

Soja *Soy milk*

Amande *Almond milk*

Lait entier *Whole milk*

Lait demi-écrémé *Semi-skimmed milk*

JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH JUICE

Orange ou pamplemousse

Orange or Grapefruit

VINS
WINE 12cl

Champagne *Champagne*
Coupe de Champagne Brut 21€
Coupe de Champagne Rosé 23€

Vin Rouge *Red Wine*
Sélection du sommelier 16€
Pessac-Léognan, Château Léognan 16€
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour 14€

Vin Blanc *White Wine*
Sélection du sommelier 14€
Chablis, Domaine du Colombier 16€
Sauvignon - Domaine Delaunay 12€

Vin Rosé *Rosé Wine*
Côtes de Provence, Domaine Ott 15€
Faugères, Château Grézan 15€

APÉRITIFS
APERITIF

Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6cl 11€
Campari 5cl, Ricard, Pastis 51 2cl 11€
Porto Ramos Pinto rouge 10 ou blanc 8cl 11€
Porto Ramos Pinto rouge 20 ans 8cl 22€

COCKTAILS
COCKTAILS

Aperol Spritz 18cl 21€
Ou

Saint-Germain Spritz 18cl 21€
Prosecco, Aperol ou Saint-Germain, Perrier

Bacardi Mojito 18cl 21€
Rhum, menthe, citron vert, cassonade, Angustura, Perrier

Margarita 9cl 19€
Tequila, Cointreau, citron vert

Moscow Mule 9cl 19€
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, Ginger beer

Old Fashioned 9cl 19€
Bourbon, zestes d'orange, Angustura, sucre de canne roux et Perrier

Negroni 9cl 19€
Gin, Campari, Martini Rosso, zeste d'orange

BIÈRES & CIDRES
BEERS & CIDERS

Les bouteilles *Bottles*
Leffe 33cl 10€

Bière artisanale régionale *Regional craft beer* :
Saint Rieul Blanche ou Ambrée 33cl 11€

Les bières pression *Draft beers*
1664 25cl 8€
1664 50cl 12€

Les cidres *Ciders* 75cl
Cidre brut Bio Gérard Maeyert 39€

EAU, SODA & JUS
WATER, SODAS & JUICE

Jus de fruits frais *Fresh Juice* 25cl 11€
Orange ou pamplemousse
Orange or grapefruit

Jus & nectars *Juice* 33cl 10€
Fraise, mangue, tomate, ananas, poire, pomme
Strawberry, mango, tomato, pineapple, pear, apple

Sodas 9€

Coca-Cola, Coca zéro 33cl
Orangina, Ice tea, 25cl
Limonade 25cl
Ginger Beer, Fever Tree Tonic 20cl

Eaux minérales *Mineral waters*

Evian 75cl 9€
Badoit 75cl 9€
Chateldon 75cl 9€
Evian 33cl 6€
Badoit Rouge 33cl 6€
Perrier 33cl 6€

MOCKTAILS
MOCKTAILS

Thé glacé du Château 20cl 15€
Infusion au Jasmin, menthe fraîche, sirop de pêche
Jasmin herbal tea, mint, peach

Opéra 20cl 15€
Jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron vert
Pineapple, passion, grenadine syrup and lime

Aria Rouge 20cl 16€
Framboise, menthe, citron vert, cassonade, Perrier
Raspberry, mint, lime, brown sugar, Perrier

Cocktails du Château
Castle's cocktails

Le Mont-Royal - jus d'abricot, liqueur de Chambord, Champagne Deutz rosé	24€
Brumble Royal - Gin, jus de citron, crème de mûre, limonade, sucre de canne	23€
Lillet Rosé Spritz - Prosecco, Lillet rosé, Chambord, purée de framboise, perrier	21€

LE CAVIAR

CAVIAR



Caviar 50gr, crème fraîche d'Isigny, blinis

159€

50g of caviar, Isigny crème fraîche, and blinis


À PARTAGER

TO SHARE

Planche de fromage des Hauts-de-France *** 	32€
<i>Hauts-de-France cheese board ***</i>	
Planche de charcuterie *** 	32€
<i>Charcuterie board ***</i>	
Planche charcuterie et fromage des Hauts-de-France	34€
<i>Hauts-de-France Cheese and charcuterie board</i>	
Planche Gourmet, foie gras, saumon fumé et houmous maison	39€
<i>Gourmet Board, foie gras, smoked salmon, homemade hummus</i>	

LES INDISPENSABLES

IRRESISTIBLES

Salade caesar, poulet croustillant ou saumon fumé***	28€
<i>Caesar salad, crispy chicken or smoked salmon ***</i>	
Club sandwich suprême de volaille et bacon ou saumon fumé, frites et salade ***	28€
<i>Club sandwich, chicken breast or smoked salmon, fries and salad ***</i>	
Portion de frites 	8€
<i>French fries</i>	

*** : Plat disponible la nuit (sans frites) entre 23h et 6h du matin

SNACKS

SALADE « CÉSAR »	28€
Salade romaine, œuf de caille, poulet croustillant ou saumon fumé, anchois, croûtons, sauce César	
<i>CAESAR SALAD</i>	
<i>Romaine lettuce, quail egg, crispy chicken or smoked salmon, anchovies, croutons, Caesar dressing</i>	
CLUB SANDWICH	28€
Suprême de volaille et bacon ou saumon fumé, tomates, salade, œuf, mayonnaise, frites et salade	
<i>CLUB SANDWICH</i>	
<i>Chicken supreme, with bacon or smoked salmon, tomatoes, lettuce, egg, mayonnaise, fries and salad</i>	
Burger	29€
Compotée d'oignons, mayonnaise au chorizo doux, cheddar, frites et salade	
<i>Burger</i>	
<i>Burger, onion compote, mild chorizo mayonnaise, cheddar, fries, and salad</i>	
Nouilles sautées	25€
Aux légumes et gambas marinées	
<i>Stir-fried noodles</i>	
<i>Stir-fried noodles with vegetables and marinated prawns</i>	
Assiette de frites maison	8€
<i>Plate of homemade fries</i>	

TIMESHIFTER®

Chez InterContinental Hotels and Resorts, nous voulons que vous soyez au meilleur de votre forme lorsque vous voyagez.

Essayez Timeshifter lors de votre prochain voyage pour réduire le décalage horaire.

*At InterContinental Hotels and Resorts, we want you to be at your best when you travel.
Try Timeshifter on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us!*



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Union européenne et Argentine. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel. Origin of the meat : France, European Union and Argentina. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

MENU ENFANT

KIDS MENU

Entrées

Starters




- Assiette de tomates, pesto et billes de mozzarella   4€
Tomato, pesto and mozzarella pearl salad
- Assiette de charcuterie: Jambon blanc, jambon Serrano, rosette  4€
Charcuterie platter: White ham, Serrano ham, rosette sausage
- Assiette de saumon fumé : Saumon fumé finement tranché et ses toast  4€
Smoked platters : Finely sliced smoked salmon served with toast

Plats

accompagnement aux choix

Main courses

Served with your choice of sides

- Tenders de Poulet 10€
Chicken Tenders
- Steack haché  10€
Ground Beef Patty
- Filet de poisson vapeur   10€
Steamed Fish Fillet
- Petites coquillettes au jambon 10€
Small Elbow Pasta with Ham

Accompagnements

Sides dishes

Frites, Coquillettes, légumes, salade verte,
Fries, Elbow Pasta, Vegetables, Green Salad

Desserts

Desserts

- Salade de fruits frais    5€
Fresh Fruit Salad
- Coupe de glace (vanille, fraise, chocolat)   5€
Ice Cream Cup (vanilla, strawberry, chocolate)
- Brownie au chocolat et chantilly   5€
Chocolate brownie with whipped cream

Boissons

Beverages

Jus de pomme, jus d'orange, smoothie vert, smoothie rouge, lait, eau
Apple Juice, Orange Juice, Green Smoothie, Red Smoothie, Milk, Water

ROOM SERVICE DE NUIT

Servi de 22h à 6h

NIGHT ROOM SERVICE

Available from 10:00 p.m. to 6:00 a.m.

LES INDISPENSABLES

IRRESISTIBLES

Planche de fromage des Hauts-de-France <i>Hauts-de-France cheese board</i>	32€
Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	32€
Salade caesar, poulet croustillant ou saumon fumé <i>Caesar salad with crispy chicken or smoked salmon</i>	28€
Club sandwich suprême de volaille et bacon ou saumon, frites et salade <i>Chicken supreme and bacon or salmon club sandwich, fries and salad</i>	28€

Douceurs

Sweet Courses

Salade de fruits de saison    <i>Seasonal fruit salad</i>	8€
Tarte au citron, façon crème brûlée  <i>Lemon tart, crème brûlée-style</i>	11€