

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 locaux 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 *** 	31€
<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, suprême de volaille ou saumon ***	28€
<i>Caesar salad, chicken breast or salmon ***</i>	
Club sandwich suprême de volaille et bacon ou saumon, frites et salade ***	28€
<i>Club sandwich, chicken breast or 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*

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.

ENTRÉES STARTERS

Terrine de foie gras, poire et vin chaud <i>Foie gras terrine with pear and mulled wine</i>	32€
Poireaux mimosa, vinaigrette à la noisette et haddock fumé  <i>Mimosa leeks with hazelnut vinaigrette and smoked haddock</i>	19€
Tartare de betteraves aux herbes et yaourt grec, huile d'herbes   <i>Beetroot tartare with fresh herbs and Greek yogurt, herb oil</i>	18€
Velouté de potimarron rôti, crème de chèvre frais, noisettes et graines de courge   <i>Roasted pumpkin velouté with fresh goat's cheese cream, hazelnuts and pumpkin seeds</i>	16€

PLATS MAIN COURSES

Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de carottes au cumin  <i>Red wine braised beef cheek with cumin carrot purée</i>	32€
Suprême de volaille, champignons et écrasé de pommes de terre  <i>Chicken supreme with mushrooms and crushed potatoes</i>	26€
Dos de lieu jaune, crémeux de céleri et ratatouille d'hiver, huile d'herbes  <i>Pan-seared pollock fillet with creamy celeriac and winter ratatouille, herb oil</i>	33€
Burger, compotée d'oignons, crème cheese à l'oignon, lard fumé, reblochon, frites et salade <i>Burger with onion compote, onion cream cheese, smoked bacon, Reblochon cheese, fries and salad</i>	29€
Risotto automnale   <i>Autumn risotto</i>	33€
Assiette de légumes de saison   <i>Seasonal vegetable platter</i>	21€

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromage des Hauts-de-France  <i>Hauts-de-France cheese plate</i>	20€
Crème brûlée à la vanille   <i>Vanilla crème brûlée</i>	10€
Coupe de chantilly et son sablé ***  <i>Whipped cream cup with shortbread ***</i>	10€
Café, Baileys <i>Coffee, Baileys</i>	16€
L'Exotique  <i>L'Exotique</i>	14€
Le Mont Royal <i>Le Mont Royal</i>	16€
Salade de fruits de saison ***    <i>Seasonal fruit salad ***</i>	12€





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

MENU ENFANT

KIDS MENU

Entrées

Starters








- Sourire de tomates: Gaspacho de Tomates, sublimé d'une touche de crème fraîche   4€
Tomato smile : Tomato gazpacho, delicately enhanced with a touch of fresh cream
- Assiette de charcuterie: Jambon blanc, jambon Serrano, rosette  5€
Charcuterie platter: White ham, Serrano ham, rosette sausage
- Assiette de saumon fumé : Saumon fumé finement tranché et ses toast  6€
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  11€
Ground Beef Patty
- Filet de poisson vapeur   10€
Steamed Fish Fillet
- Petites coquillettes au jambon 10€
Small Elbow Pasta with Ham
- Risotto de légumes   9€
Vegetable Risotto
- Assiette de légumes   9€
Vegetable Plate


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   4€
Ice Cream Cup
- Brownie au chocolat   5€
Chocolate Brownie

Boissons

Beverages

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

DIGESTIFS AFTER-DINNER

RHUM	4cl		
CUBA			WHISKY 4cl
Bacardi Carta Blanca	12€		
Bacardi Anejo 4	14€	ISLAY	
Havana Club 3 ans	13€	Laphroaig 10 ans	17€
Havana Club 7 ans	17€		
GUATEMALA		SINGLE MALT	
El Pasador De Oro X.O	22€	Singleton 12 ans	12€
		Glenmorangie 12 ans	14€
		Glenkinchie 12 ans	15€
		Glenfiddich 12 ans	15€
		Cragganmore 12 ans	19€
		Craigellachie 13 ans	17€
		Hepburn's Choice 11 ans Craigellachie	27€
		Lagavulin 16 ans	21€
MARTINIQUE			
Saint-James	14€		
Les trois rivières 55	16€		
Rhum JM	16€		
COGNAC	4cl		
Hennessy V.S	17€		
Hennessy X.O	41€	BOURBON	
Martell VS	15€	Four Roses	13€
Martell VSOP	21€	Jack Daniel's	13€
Martell XO	45€	Maker's Mark	15€
TEQUILA	4cl		
Camino Real	12€		
Patron Silver	21€	IRISH	
Patron X.O Café	21€	Jameson	12€
Patron Anejo	24€	Bushmills	14€
GIN	4cl		
Bombay Sapphire	12€	LIQUEUR	4cl
Hendricks	14€	Disaronno Amaretto	9€
		Mandarine Napoléon	9€
		Cointreau	9€
VODKA	4cl	Kahlua	12€
Absolut	9€	Saint Germain	14€
Zubrowska	11€	Chambord	13€
Grey Goose	13€	Limoncello	11€
		Get 27	11€
		Get 31	15€
		Leblon Cachaça	12€
		Chartreuse verte	16€
EAU DE VIE	4cl		
Poire Williams	16€	CALVADOS	4cl
Prune	16€	Roger Groult 3 ans	12€
Framboise	16€	Roger Groult Vénérable	25€
Mirabelle	17€		
Grappa	17€		
BOISSONS CHAUDES			
<i>HOT DRINKS</i>		ARMAGNAC	4cl
Cappuccino Allongé Lungo	9€	Armin 10 ans	21€
Latte	9€	Armin 2 ans	15€
Noisette	5€		
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5€		
Espresso	5€		
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	9€		
Thé <i>Tea</i>	9€		
Infusions <i>Herbal Tea</i>	9€		

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>	31€
Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	32€
Salade caesar, suprême de volaille ou saumon <i>Caesar salad, chicken breast or salmon</i>	28€
Club sandwich suprême de volaille et bacon ou saumon, salade <i>Club sandwich, chicken breast or salmon, and salad</i>	26€

Douceurs

Sweet Courses

Salade de fruits de saison    <i>Seasonal fruit salad</i>	12€
Coupe de chantilly et son sablé  <i>Whipped cream cup with shortbread</i>	10€