RESTAURANT BISTRONOMIQUE

INTERCONTINENTAL®
CHANTILLY CHATEAU
MONT ROYAL

VINS
WINE

	12cl
Champagne *Champagne*	
Coupe de Champagne Brut	21€
Coupe de Champagne Rosé	22€
Vin Rouge *Red Wine*	
Sélection du sommelier	16€
Pessac-Léognan, Château de Rochemorin	16€
Macon-Pierreclos, Domaine Albert Bichot	14€
Vin Blanc *White Wine*	
Sélection du sommelier	14€
Chablis L'Eglantière - Domaine Durup	16€
Sauvignon Blanc, Octavie	12€
Vin Rosé *Rosé Wine*	
Côtes de Provence - « Peyrassol » - XIII	16€

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	
Marguarita 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, 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	11€
Fraise, mangue, tomate, ananas, poire, pomme	
Strawberry, mango, tomato, pineapple, pear, apple	
Sodas 33cl	10€
Coca-Cola, Coca zéro, Ginger Beer , Orangina	
Fever Tree Tonic, Ice tea, Limonade, Red Bull	
Eaux minérales *Mineral waters*	
Evian 75cl	11€
Badoit 75cl	11€
Chateldon	12€
Evian 33cl	7€
Badoit Rouge 33cl	7€
Perrier 33cl	7€

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*	
Virgin Mojito Framboise 20cl	16€
Framboise, menthe, citron vert, casssonade, Angustura, 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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

LE CAVIAR
CAVIAR

Caviar 50gr, crème fraiche d'Isigny, blinis — 149€
50g of caviar, Isigny crème fraîche, and blinis

À PARTAGER
TO SHARE

Planche de fromage des Hauts-de-France — 31€
Hauts-de-France cheese board

Planche de charcuterie — 32€
Charcuterie board

Planche charcuterie et fromage des Hauts-de-France — 34€
Hauts-de-France Cheese and charcuterie board

Planche Gourmet, foie gras, saumon fumé et houmous maison — 39€
Gourmet Board, foie gras, smoked salmon, homemade hummus

Houmous maison, grenade et chips de tortilla — 23€
Homemade hummus with pomegranate and tortilla fries

Bien être à chaque instant
Anytime Plates / *Nourrish Bowls*

Salade bien-être, quinoa, légumes grillés, crudités et féta — 24€
Wellness salad, quinoa, grilled vegetables, pickled vegetables and feta cheese

Assiette de légumes d'été — 21€
Summer vegetable plate

Soupe glacée de petit pois et menthe — 18€
Chilled green peas and mint soup

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 : nées, élevées et abattues en France. 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 meats: born, raised, and slaughtered in France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

LES INDISPENSABLES
disponible de 12h à 22h
IRRESISTIBLES
Available from 12pm to 10pm

Croque-Monsieur, Comté et jambon (avec jambon truffé +7€), frites et salade — 22€
Croque-Monsieur, Comté cheese and ham (with truffled ham +7€), fries and salad

Salade caesar, suprême de volaille ou saumon — 28€
Ceasar salad, chicken breast or salmon

Burger, compotée d'oignons, mayonnaise épicée et tomme au foin, frites et salade — 29€
Burger, onion compote, spicy mayonnaise and hay tomes cheese, fries and salad

Les Linguines: *Linguines:*
-Tomates et olives taggiasche *Tomatoes and taggiasche olives* — 26€
-Truffe *Truffle* — 38€

Mac and Cheese — 24€
Mac and Cheese

Club sandwich suprême de volaille et bacon ou saumon, frites et salade — 28€
Club sandwich, chicken breast or salmon, fries and salad

Fish and chips de cabillaud au curry breton, sauce tartare, frites et salade — 29€
Cod fish and chips with Breton curry, tartar sauce, fries and salad

Tartare de boeuf, frites et salade — 31€
Beef tartar, fries and salad

Portion de frites — 8€
French fries

Douceurs
Sweet Courses

Brioche perdue, caramel et chantilly — 11€
French toast with caramel and chantilly cream

Coupe de chantilly et sablé breton — 9€
Famous Chantilly cream with shortbread

Cookie du Mont Royal — 9€
Mont Royal Cookie

Crème brûlée vanille — 9€
Vanilla crème brûlée

Coupe de glaces et sorbets (3 boules) — 8€
vanille de Sainte Lucie, fraise, framboise, chocolat, fruit de la passion
Ice cream and sorbet (3 scoops)
Sainte Lucie Vanilla, strawberry, raspberry, chocolate, passion fruit

Coupe glacée exotique — 11€
Exotic ice cream cup

Salade de fruits de saison — 12€
Seasonal fruit salad

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. 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 meats: born, raised, and slaughtered in France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

TRADITION
disponible de 19h à 22h
TRADITION
available from 7pm to 10pm

Entrées
Starters

Terrine de foie gras, chutney de fraises, rhubarbe et verveine — 32€
Foie gras terrine with strawberry chutney, rhubarb, and verbena chutney
Bergerac "Mano A Mano" – Château des Eyssards - 14€

Tartare de thon, mangue et mayonnaise épicée — 28€
Tuna tartare with mango and spicy mayonnaise
Touraine Sauvignon – Domaine Octavie - 12€

Tomates anciennes, pêche et burrata — 24€
Heirloom tomatoes, peach & burrata
Pinot Blanc "Les Panetiers" - Domaine Kubler - 16€

Plats
Main courses

Dos de lieu, légumes d'été, coulis de poivrons grillés et huile verte — 32€
Pollock fillet, summer vegetables, grilled pepper coulis and green herb oil
Chablis L'Eglantière - Domaine Durup - 16€

Suprême de volaille, boulghour, courgette et fenouil, jus de volaille — 30€
Chicken supreme, bulgur wheat, zucchini and fennel, poultry jus
Macon Pierreclos – Domaine Albert Bichot - 14€

Entrecôte, sauce au poivre, frites et salade — 48€
Ribeye steak with pepper sauce, fries and salad
Pessac-Leognan – Château de Rochemorin - 16€

Risotto estival — 31€
Summer risotto
Chablis L'Eglantière - Domaine Durup - 16€

Desserts
Desserts

Assiette de fromage des Haut de France — 18€
Local cheese plate

Baba au gin, hibiscus et pamplemousses — 14€
Baba with gin, hibiscus and grapefruit

Pêche Melba — 14€
Peach Melba

Intensément chocolat — 15€
Intensely chocolate

Notre sélection de vin au verre est amenée à évoluer selon les arrivages. Un verre contient 12cl.
Our wine selection by the glass may evolve upon availability. A glass of wine contain 12cl

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. 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 meats: born, raised, and slaughtered in France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

DIGESTIFS
AFTER-DINNER

RHUM — 4cl

CUBA

Bacardi Carta Blanca	12€
Bacardi Anejo 4	14€
Havana Club 3 ans	13€
Havana Club 7 ans	17€

GUATEMALA

El Pasador De Oro X.O	22€
Zacapa X.O	45€

MARTINIQUE

Saint-James	14€
Les trois rivières 55 ans	16€
Rhum JM	16€

COGNAC — 4cl

Hennessy V.S	17€
Balluet Fine Cognac Très Vieille réserve	19€
Hennessy X.O	41€

TEQUILA — 4cl

Camino Real	12€
Patron Silver	21€
Patron X.O Café	21€
Patron Anejo	24€
Patron reposado	24€

GIN — 4cl

Bombay Sapphire	12€
Hendricks	14€

VODKA — 4cl

Absolut	9€
Zubrowska	11€
Grey Goose	13€

EAU DE VIE — 4cl

Poire Williams	16€
Prune	16€
Framboise	16€
Mirabelle	17€
Grappa	17€

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Cappuccino Allongé Lungo	9€
Latte	9€
Noisette	5€
Décaféiné *Decaffeinated*	5€
Espresso	5€
Chocolat Chaud *Hot Chocolate*	9€
Thé *Tea*	9€
Infusions *Herbal Tea*	9€

WHISKY — 4cl

ISLAY

Laphroaig 10 ans	17€
Ardbeg	19€

BLEND

Royal Salute 21 ans	52€

SINGLE MALT

Glenlivet Founder's Reserve	12€
Singleton 12 ans	12€
Cardhu Amber Rock	13€
Dalwhinnie 15 ans	13€
Caol Ila 12 ans	14€
Glenmorangie 10 ans	14€
Glenkinchie 12 ans	15€
Glenfiddich 12 ans	15€
Bellevoye rouge	17€
Cragganmore 12 ans	19€
Talisker Port Ruighe	17€
Hepburn's Choice Talisker 9 ans	19€
Craigellachie 13 ans	17€
Hepburn's Choice 11 ans Craigellachie	27€
Lagavulin 16 ans	21€

RYE WHISKY

Lot N°40	19€

BOURBON

Four Roses	13€
Jack Daniel's	13€
Maker's Mark	15€

IRISH

Jameson	12€
Bushmills	14€

LIQUEUR — 4cl

Disarono Amaretto	9€
Mandarine Napoléon	9€
Cointreau	9€
Kalua	12€
Saint Germain	14€
Chambord	13€
Limoncello	11€
Get 27	11€
Get 31	15€
Leblon Cachaça	12€
Chartreuse verte	16€

CALVADOS — 4cl

Roger Groult 3 ans	12€
Roger Groult 12 ans	17€
Roger Groult Vénérable	25€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.