STRADIVARIUS

CASUAL RESTAURANT • BAR

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 Saint-Martin, Domaine Laroche	16€
Sauvignon Blanc, Octavie	12€
Vin Rosé *Rosé Wine*	
Sélection du Sommelier	16€
Faugères, Château Grézan	15€

APÉRITIFS
APERITIF

Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6cl	11€
Porto rouge 10 *ou* Porto blanc 8cl	11€
Campari 5cl , Ricard, Pastis 51 2cl	11€

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
BEERS

Les bouteilles *Bottles*	
Leffe 33cl	10€
Bière artisanale régionale *Regional craft beer* :	
Saint Rieul Blanche ou Ambrée 33cl	11€

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*	

Cocktails du Château
Castle's cocktails

Le Mont-Royal, litchi, Chambord, vodka	24€
Pink Castle, Vodka poire, jus d'hibiscus, Saint Germain	23€

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 de Picardie — 31€
Local cheese board

Planche de charcuterie — 32€
Charcuterie board

Planche charcuterie et fromage — 34€
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 tortilla fries — 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 de printemps — 21€
Spring vegetable platter

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 : 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.

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

Pana Cotta, coulis de fruit de saison — 11€
Panna cotta with seasonal fruit coulis

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, chcolate, passion fruit

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 : 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.

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€

Asperges blanches et vertes, sauce mousseline — 29€
White and green asparagus with mousseline sauce
Pinot Blanc "Les Panetiers" - Domaine Kubler - 16€

Plats
Main courses

Dos de lieu, légumes de printemps, coulis de poivrons grillés et huile verte — 32€
Hake fillet, spring vegetables, grilled pepper coulis, and green oil
Chablis Saint Martin – Domaine Laroche 16€

Suprême de volaille, petits pois à la française, jus à l'estragon — 30€
Chicken suprême, French-style peas, and tarragon sauce
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 primavera — 31€
Primavera risotto
Chablis Saint Martin – Domaine Laroche 16€

Desserts
Desserts

Assiette de fromage de Picardie — 18€
Local cheese plate

Tartelette à la framboise — 14€
Raspberry tartlet

Pavlova exotique — 14€
Exotic fruit pavlova

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 : 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.

DIGESTIFS
AFTER-DINNER

Rhum

Cuba

Bacardi Anejo 4	16€
Havana Club 7 ans	20€

Guatemala

Zacapa n°23	29€

Cognac

Hennessy V.S	23€
Hennessy X.O	65€
Pasquet l'Organic 10	24€

Tequila

Camino Real	14€
Patron Silver	27€

Whisky

Blend

Chivas Regal 18 ans	23€

Islay

Laphroaig 10 ans	27€

Single Malt

Glenmorangie 10 ans	23€

Bourbon

Maker's Mark	29€
Four Roses	21€

Vodka

Grey Goose	19€
Absolut	13€

Gin

Bombay Sapphire	16€
Monkey 47	23€
Hendricks	20€

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Cappuccino Allongé Lungo	9€
Latte	5€
Noisette	9€
Café avec une pointe de lait *Coffee with a dash of milk*	9€
Décaféiné *Decaffeinated*	5€
Espresso	5€
Chocolat Chaud *Hot Chocolate*	9€
Thé *Tea*	9€
Infusions *Herbal Tea*	9€

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.