

# STRADIVARIUS

CASUAL RESTAURANT • BAR



INTERCONTINENTAL.  
CHANTILLY CHATEAU  
MONT ROYAL

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

Croque-Monsieur, emmental et jambon (avec jambon truffé +7€), salade <i>Croque-Monsieur, Emmental cheese and ham (with truffled ham +7€), salad</i>	22€
Salade caesar, suprême de volaille ou saumon <i>Caesar salad, chicken breast or salmon</i>	28€
Burger, compotée d'oignons, mayonnaise au paprika et tomme au foin, frites <i>Burger, onion compote, paprika mayonnaise and hay tomes cheese, fries</i>	29€
Les Spaghettis: <i>Spaghetti:</i>	
-Tomates et olives taggiasche <i>Tomatoes and taggiasche olives</i>	26€
-Truffe <i>Truffle</i>	38€
-Caviar <i>Caviar</i>	49€
Coquillettes à la crème, jambon et emmental <i>Elbow pasta with cream, ham and Emmental cheese</i>	24€
Club sandwich suprême de volaille ou saumon, salade, bacon <i>Club sandwich, chicken breast or salmon, salad</i>	28€
Fish and chips de poulpe avec sauce tartare au thym citron <i>Octopus fish and chips with lemon thyme tartar sauce</i>	31€
Portion de frites <i>French fries</i>	8€

## **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!*



VINS 12cl  
WINE

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€

BIÈRES  
BEERS

Les bouteilles *Bottles*  
Leffe 33cl 10€

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

Les pressions *Draft beer*  
1664 25cl 9€  
1664 50cl 18€

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

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,  
orange

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, mango and lime*

Cocktails Champagne du Château  
*Castle's champagne cocktails*

Le Mont-Royal, litchi, Chambord, vodka	24€
L'Exotique, ananas, Amaretto, vodka	25€

## À PARTAGER *TO SHARE*

Sélection de fromages <i>Selection of cheese</i>	24€
Sélection de charcuteries <i>Selection of charcuterie</i>	28€
Trilogie de tarama: truffe, saumon et nature, accompagnée de mini blinis <i>Tarama trilogy: truffle, salmon and plain, accompanied by mini blinis</i>	28€

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

Salade bien-être, quinoa, chia, piquillos, pickles d'oignons et graines de courge <i>Wellness salad, quinoa, chia, piquillo peppers, pickled onions and pumpkin seeds</i>	27€
Assiette de légumes de saison croquants et fondants <i>Plate of crunchy and tender seasonal vegetables</i>	24€

## MENU ENFANT *KIDS MENU*

Plat et dessert / *Main course and dessert* 20€

Hamburger et frites Pâtes au beurre ou sauce tomate Poisson blanc poché, légumes croquants & Deux boules de glace Salade de fruits de saison	<i>Burger, french fries</i> <i>Pasta with butter or tomato sauce</i> <i>Poached fish with vegetables</i> ↳ <i>Ice cream and sorbet (two scoops)</i> <i>Seasonal fruit salad</i>
---	--

Jusqu'à 12 ans / *Up to 12 years old*

TRADITION  
disponible de 18h à 22h  
*TRADITION*  
*available from 6pm to 10pm*

Entrées  
*Starters*

Velouté de châtaignes, lard croustillant et chantilly au lard fumé <i>Chestnut velouté, crispy bacon and smoked bacon whipped cream</i> Touraine Sauvignon – Domaine Octavie 12€	24€
Terrine de foie gras en deux cuissons, chutney de mangue et basilic <i>Foie gras terrine, mango and basil chutney</i> Bergerac les Enfants Terribles – Domaine Aegerter 14€	32€
Gravlax, rillettes de saumon truite et caviar osciètre <i>Gravlax, salmon trout rillettes and oscietre caviar</i> Chablis Saint Martin – Domaine Laroche 16€	32€
Diamants de chèvre, croustillant de kadaïf et pomme Granny Smith <i>Goat cheese diamonds, Crispy Kadif and Granny Smith apple</i> Menetou-Salon – Domaine Gilbert 16€	23€
Effiloché de queue de bœuf comme une raviole, courge et butternut <i>Pulled oxtail, squash and butternut</i> Cheverny - Domaine du Salvard 14€	27€

Plats  
*Main courses*

Sole meunière <i>Sole meunière</i> Chablis Saint Martin – Domaine Laroche 16€	44€
Filet de boeuf façon rossini <i>Rossini beef fillet</i> Pessac-Leognan – Château de Rochemorin 16€	48€
Suprême de volaille purée de céleri, algues nori, dulce et laitue de mer <i>Chicken breast, celery purée, nori seaweed, dulce and sea lettuce</i> Touraine Sauvignon – Domaine Octavie 12€	38€
Filet de cerf, trio de purées et sauce Grand Veneur <i>Venison fillet, mashed potatoes trilogy and Grand Veneur sauce</i> Macon Pierreclos – Domaine Albert Bichot 14€	45€
Tourte de ris de veau, lardo di suino, sauce morille et vin jaune <i>Sweetbreads pie, lardo de suino, morel sauce and yellow wine</i> Saint-Joseph – Guigal 16€	42€

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.*

## Douceurs

### *Sweet Courses*

Assiette de fromages <i>Selection of cheese</i>	19€
Tartelette Mont-Blanc et son cœur cassis <i>Mont-Blanc tartlet and its blackcurrant heart</i>	16€
Riz au lait coco exotique <i>Exotic coconut rice pudding</i>	15€
Le Mont Royal, vanille de Sainte Lucie <i>Mont Royal, Sainte Lucie vanilla</i>	15€
Tarte aux pommes revisitée <i>Apple pie revisited</i>	16€
Saveurs d'Asie <i>Flavours of Asia</i>	16€
Salade de fruits de saison <i>Seasonal fruit salad</i>	12€
Coupe de glaces et sorbets (3 boules) vanille de Sainte Lucie, fraise, framboise, chocolat, fruit de la passion <i>Ice cream and sorbet (3 scoops)</i> <i>Sainte Lucie Vanilla, strawberry, raspberry, chcolate, passion fruit</i>	12€
Supplément chantilly <i>With chantilly whipped cream</i>	+3€

## BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Cappuccino Allongé	9€
Lungo	5€
Latte	9€
Noisette	6€
Café avec une pointe de lait <i>Coffee with a dash of milk</i>	
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€

DIGESTIFS  
AFTER-DINNER

Rhum	
Cuba	
Bacardi Anejo 4	16€
Havana Club 7 ans	20€
Guatemala	
Zacapa XO	29€
Cognac	
Hennessy V.S.O.P Maison	23€
Pasquet l'Organic 10	24€
Armagnac	
Le Château Laubade - Celebration 1993	26€
Whisky	
Blend	
Chivas Regal 12 ans	23€
Islay	
Laphroaig 10 ans	27€
Single Malt	
Glenmorangie 10 ans	23€
Bourbon	
Maker's Mark	29€
Vodka	
Grey Goose	19€
Absolut	13€
Gin	
Bombay Sapphire	16€
Monkey 47	23€
Tequila	
Camino Real	14€
Patron Silver	27€

EAU, SODA & JUS  
WATER, SODAS & JUICE

Jus de fruits frais <i>Fresh Juice</i> 25cl	
Orange ou pamplemousse	11€
<i>Orange or grapefruit</i>	
Jus & nectars <i>Juice</i> 33cl	
Fraise, framboise, mangue, tomate,	11€
ananas, poire, pomme	
<i>Strawberry, raspberry, mango, tomato, pineapple, pear, apple</i>	
Sodas 33cl	
Coca-Cola	10€
Coca zéro	
Ginger Beer	
Orangina	
Fever Tree Tonic	
Ice tea	
Limonade	
Red Bull	
Eaux minérales <i>Mineral waters</i>	
Evian 75cl	11€
Badoit 75cl	11€
Evian 33cl	7€
Badoit Rouge 33cl	7€
Perrier 33cl	7€