





BRASSERIE



INTERCONTINENTAL[®]
CHANTILLY CHATEAU
MONT ROYAL

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras au Sauternes, fraise et hibiscus, chutney de rhubarbe <i>Foie gras with Sauternes, strawberry and hibiscus, rhubarb chutney</i> Pinot Blanc "Les Panetiers" – Domaine Kubler - 16€	33€
Asperges vertes, stracciatella et copeaux de jambon Serrano  <i>Green asparagus, stracciatella cheese and Serrano ham shavings</i> Sauvignon "La Bonnaudière" – Domaine Delaunay - 12€	19€
Tataki de thon  <i>Tuna tataki</i> Chablis – Domaine du Colombier - 16€	21€
Soupe glacée de concombre, courgette, avocat, ricotta et menthe   <i>Cold cucumber, courgette, avocado, ricotta and mint soup</i> Sauvignon "La Bonnaudière" – Domaine Delaunay - 12€	19€

LE CAVIAR

CAVIAR

Caviar 50gr, crème fraîche d'Isigny, blinis
50g of caviar, Isigny crème fraîche, and blinis

159€

Notre sélection de vin au verre est amenée à évoluer selon les arrivages. Un verre contient 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.

Our wine selection by the glass may evolve upon availability. A glass of wine contain 12cl

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.

PLATS

MAIN COURSES

- Souris d'agneau confite, jus au thym, échalote et purée de pommes de terre  39€
Slow-cooked lamb shank, thyme jus, shallots and mashed potatoes
Bordeaux Pessac-Léognan – Château Léognan - 16€
- Suprême de volaille en croûte de nori et parmesan, boulgour et fenouil, fond blanc de volaille aux algues 28€
Chicken breast wrapped in nori and Parmesan crust, bulgur wheat and fennel, poultry white stock with seaweed
Bourgogne Pinot Noir "Cuvée Latour" – Louis Latour - 14€
- Filet de daurade, pois chiches et artichauts, sauce vierge aux olives Kalamata  34€
Sea bream fillet, chickpeas and artichokes, virgin sauce with Kalamata olives
Chablis – Domaine du Colombier - 16€
- Déclinaison de courgettes et raviole au parmesan maison  23€
Zucchini variations and homemade Parmesan ravioli
Pinot Blanc "Les Panetiers" – Domaine Kubler - 16€
- Burger, compotée d'oignons, mayonnaise au chorizo doux, cheddar, frites et salade 29€
Burger, onion compote, mild chorizo mayonnaise, cheddar, fries, and salad
Bordeaux Pessac-Léognan – Château Léognan - 16€
- Nouilles sautées aux légumes et gambas marinées   25€
Stir-fried noodles with vegetables and marinated prawns
Sauvignon "La Bonnaudière" – Domaine Delaunay - 12€

Notre sélection de vin au verre est amenée à évoluer selon les arrivages. Un verre contient 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.

Our wine selection by the glass may evolve upon availability. A glass of wine contain 12cl

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.

FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages des Hauts-de-France  18€
Cheese plate from Hauts-de-France
Cheverny – Domaine du Salvard - 14€

DESSERTS

SWEET COURSES

Entremet cerise, thé vert   14€
Cherry and green tea entremet

Ananas mariné au rhum, citron vert et vanille, gel rhum et sablé citron vert 14€
Rum-marinated pineapple, lime and vanilla, rum gel, and lime shortbread

Fraise mariné, crème légère, tuile basilic et condiments concombre  14€
Marinated strawberries, light cream, basil tuile, and cucumber condiments

Pavlova à la rhubarbe et fleurs de sureau  12€
Rhubarb compote, whipped cream, and elderflower jelly

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!



Notre sélection de vin au verre est amenée à évoluer selon les arrivages. Un verre contient 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.

Our wine selection by the glass may evolve upon availability. A glass of wine contain 12cl
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.

Verre de vin

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Brut, maison Deutz	21€
Coupe de Champagne Rosé, maison Deutz	23€

VIN ROUGE

RED WINE

Sélection du sommelier	16€
Bordeaux 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 - "La Bonnaudière" - Domaine Delaunay	12€

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

Côtes de Provence, Domaine Ott	15€
Faugères, Château Grézan	15€

Eaux, sodas & jus

JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH JUICE

Orange ou pamplemousse 25cl	11€
<i>Orange or grapefruit</i>	

Jus de Pomme Pétillant 20cl	11€
<i>Sparkling apple juice</i>	

SODAS

SODAS

Coca-Cola, Coca zéro 33cl	9€
Orangina, Ice tea, 25cl	
Limonade 25cl	
Ginger Beer, Fever Tree Tonic 20cl	

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

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

Cocktails

SIGNATURES

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

INTEMPORELS

Aperol Spritz ou Saint-Germain Spritz 18cl - <i>Prosecco, Aperol ou Saint-Germain, Perrier</i>	21€
Bacardi Mojito 18cl - <i>Rhum, menthe, citron vert, cassonade, Angostura, Perrier</i>	21€
Margarita 9cl - <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	19€
Moscow Mule 9cl - <i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, Ginger beer</i>	19€
Old Fashioned 9cl - <i>Bourbon, zestes d'orange, Angostura, sucre de canne roux et Perrier</i>	19€
Negroni 9cl - <i>Gin, Campari, Martini Rosso, zeste d'orange</i>	19€

CRÉATIONS

Thé glacé du Château 20cl <i>Infusion au jasmin, menthe fraîche, sirop de pêche</i>	15€
Opéra 20cl <i>Jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron vert</i>	15€
Aria Rouge 20cl <i>Framboise, menthe, citron vert, cassonade, Perrier</i>	16€

Digestif

RHUM

Cuba

Bacardi Anejo 4 14€
Havana Club 7 ans 17€

Guatemala

El Pasador De Oro X.O 22€

COGNAC

Hennessy V.S 17€
Hennessy X.O 41€

TEQUILA

Camino Real 12€
Patron Silver 21€
Patron Anejo 24€

VODKA

Grey Goose 13€
Absolut 9€
Zubrowska 11€

WHISKY

Islay

Laphroaig 10 ans 17€

Single Malt

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 27€
Lagavulin 16 ans 21€

Bourbon

Maker's Mark 15€
Four Roses 13€

Japanese

Fuji single malt 26€
Fuji blended 22€

GIN

Bombay Sapphire 12€
Hendricks 14€

Boissons chaudes

Cappuccino Allongé <i>Lungo</i>	9€
Latte	9€
Noisette <i>Coffee with a dash of milk</i>	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€