

STRADIVARIUS

CASUAL RESTAURANT • BAR



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 12cl 75cl
WINE

Champagne <i>Champagne</i>		
Coupe de Champagne Brut	21€	125€
Coupe de Champagne Rosé	22€	130€

Vin Rouge <i>Red Wine</i>		
Sélection du sommelier	16€	
Pessac-Léognan, Château de Rochemorin	16€	89€

Vin Blanc <i>White Wine</i>		
Sélection du sommelier	14€	
Chablis Saint-Martin, Domaine Laroche	16€	78€
Sauvignon Blanc, Octavie	12€	55€

Vin Rosé <i>Rosé Wine</i>		
Sélection du Sommelier	16€	
Faugères, Château Grézan	15€	68€

BIÈRES
BEERS

Les bouteilles <i>Bottles</i>		
Leffe 33cl	10€	

Bière artisanale régionale :		
<i>Regional craft beer</i>		
Saint Rieul Blanche ou Ambrée 33cl	11€	

Les pressions <i>Draft beer</i>		
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€
<i>Ou</i>	
Saint-Germain Spritz 18cl	21€
Prosecco, Aperol ou Saint-Germain, Perrier	

Bacardi Mojito 18cl	21€
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe, citron vert, cassonade, Angustura, Perrier	

Margarita 9cl	19€
Tequila Silver, Cointreau, citron vert	

Moscow Mule 9cl	19€
Vodka Grey Goose, 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 Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, orange	

MOCKTAILS
MOCKTAILS

Thé glacé du Château 20cl	15€
Infusion au Jasmin, menthe fraîche, purée de pêche <i>Jasmin herbal tea, mint, peach</i>	

Opéra 20cl	15€
Jus d'ananas, jus de passion, purée de mangue, citron vert <i>Pineapple, passion, mango and lime</i>	

Cocktails Champagne du Château
Castle's champagne cocktails

Le Mont-Royal	24€
L'Exotique	25€

LES INDISPENSABLES

disponible de 12h à 22h

IRRESISTIBLES

Available from 12pm to 10pm

Carte de nuit disponible de 22h à 6h

Night menu available from 10pm to 06am

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 (disponible de nuit) <i>Ceasar salad, chicken breast or salmon (available during the night)</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 (available during the night)</i>	26€
-Truffe <i>Truffle</i>	38€
-Caviar <i>Caviar</i>	49€
Coquillettes à la crème, jambon et emmental (disponible de nuit) <i>Elbow pasta with cream, ham and Emmental cheese (available during the night)</i>	24€
Club sandwich suprême de volaille ou saumon, salade (disponible de nuit) <i>Club sandwich, chicken breast or salmon, salad (available during the night)</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€

Le service de nos boissons et mets en chambre engendre un supplément de 5€ par commande
5€ fees will be charge for the delivery of drinks and meals in the room

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!



À PARTAGER *T O S H A R E*

Sélection de fromages (disponible de nuit) <i>Selection of cheese (available during the night)</i>	24€
Sélection de charcuteries (disponible de nuit) <i>Selection of charcuterie (available during the night)</i>	28€
Trilogie de tarama: truffe, saumon et nature, accompagnés 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 (disponible de nuit) <i>Wellness salad, quinoa, chia, piquillo peppers, pickled onions and pumpkin seeds (available during the night)</i>	27€
Assiette de légumes de saison croquants et fondants <i>Plate of crunchy and tender seasonal vegetables</i>	24€

MENU ENFANT *K I D S M E N U*

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

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

Jusqu'à 12 ans / *Up to 12 years old*

Le service de nos boissons et mets en chambre engendre un supplément de 5€ par commande
5€ fees will be charge for the delivery of drinks and meals in the room

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 (disponible de nuit) <i>Seasonal fruit salad (available during the night)</i>	12€
Coupe de glaces et sorbets (3 boules) vanille de Sainte Lucie, fraise, framboise, citron, mangue <i>Ice cream and sorbet (3 scoops)</i> <i>Sainte Lucie Vanilla, strawberry, raspberry, lemon, mango</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>	8€

CARTE DES BOISSONS

DIGESTIFS
AFTER-DINNER

Rhum	
Cuba	
Bacardi Anejo 4	16€
Havana Club 7 ans	20€
Guatemala	
Zacapa	29€
Cognac	
Hennessy V.S.O.P Maison	23€
Pasquet l'Organic 10	24€
Ar magnac	
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, abricot, pomme	
<i>Strawberry, raspberry, mango, tomato, pineapple, pear, apricot, 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€
BOISSONS CHAUDES <i>HOT DRINKS</i>	
Cappuccino	9€
Allongé <i>Lungo</i>	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>	8€