

STRADIVARIUS

CASUAL RESTAURANT • BAR



INTERCONTINENTAL.
CHANTILLY CHATEAU
MONT ROYAL

LES INDISPENSABLES
disponible de 12h à 22h

IRRESISTIBLES

Available from 12pm to 10pm

Croque-Monsieur, comté et jambon truffé <i>Croque-Monsieur, comté cheese and truffled ham</i>	29€
Salade caesar, volaille fermière ou saumon <i>Caesar salad, free ranged chicken or salmon</i>	28€
Burger, cheddar, pain à la pomme de terre, gelée de piment <i>Burger with cheddar, potatoe bun, chilli pepper jelly</i>	29€
Lobster roll <i>Lobster roll</i>	36€
Mac and cheese (avec truffe +15€) <i>Mac and cheese (with truffle +15€)</i>	23€
Club sandwich volaille fermière ou saumon <i>Club sandwich, free ranged chicken or salmon</i>	28€
Wok de légumes au miel <i>Vegetables wok and honey</i>	25€
Bagel new street, pastrami et sauce new yorkaise <i>New street Bagel, pastrami and new york style sauce</i>	26€
Linguine all Amatriciana <i>Linguine all Amatriciana</i>	29€

Bien être à chaque instant

Healthy anytime

Salade thai au quinoa et cacahuète (végétalien et sans gluten) <i>Quinoa and peanut thai salad (vegan and gluten free)</i>	27€
--	-----

À PARTAGER
TO SHARE

Sélection de fromages <i>Selection of cheese</i>	24€
Sélection de charcuteries <i>Selection of charcuterie</i>	28€

DOUCEURS
SWEET COURSES

L'exotique de l'île aux fleurs <i>Flower island exotic taste</i>	16€
Carrément Citron <i>Lemon inspiration</i>	16€
Le Mont Royal, vanille de Sainte Lucie <i>Mont Royal, Sainte Lucie vanilla</i>	15€
Tartelette framboise yuzu, crème d'amande <i>Raspberry yuzu and almond tartlet</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, 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€

MENU ENFANT
KIDS MENU

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>
&	&
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

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

Entrées
Starters

Bouillon tom kha kai de crustacés <i>Tom kha kai shellfish broth</i>	29€
Terrine de foie gras en deux cuissons, chutney de mangue, ananas et pomme <i>Foie gras terrine, mango, pineapple and apple chutney</i>	32€
Gravlax, rillettes de saumon truite et caviar osciètre <i>Gravlax, salmon trout rillettes and osciètre caviar</i>	32€

Plats
Main courses

Lieu jaune, poireaux brûlés, herbes sauvages <i>Yellow Pollak, charred leeks and wild herbs</i>	39€
Filet de boeuf façon rossini <i>Rossini beef filet</i>	48€
Suprême de volaille label rouge farcie, sauce Albufera <i>Stuffed label rouge chicken filet, Albufera Sauce</i>	38€

CARTE DES BOISSONS

VINS
WINE

	12cl	75cl
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€
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Beurenard	19€	127€
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€	

APÉRITIFS
APERITIF

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

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€