



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

*Carte soigneusement élaborée par le chef Hervé Lamontagne  
sous la supervision du chef Patrice Noel, chef exécutif.*

T +352 24 16 16 737 | [www.amelys.lu](http://www.amelys.lu)

### **Petit-déjeuner**

servi de 6h30 à 10h30 du lundi au vendredi,  
de 7h30 à 11h00 les weekends et jours fériés.

### **Breakfast**

served from 6.30am to 10.30am Monday to Friday  
& 7.30am to 11.00am on weekends and bank holidays.

### **Heures d'ouverture**

du lundi au samedi de 12h00 à 23h00,  
le dimanche de 12h30 à 23h00.

### **Open daily**

Monday to Saturday from 12.00pm to 11.00pm  
Sunday from 12.30pm to 11.00pm.

Tél. / phone: +352 24 16 16 737

restauration-lux@leroyal.com

www.amelys.lu

www.facebook.com/LeRoyalLuxembourg

**T** = Terroir **V** = Végétarien  
*Local* *Vegetarien*

## Menu Déjeuner / Lunch Menu

Sauf les dimanches & jours de fête / Not available on Sundays & bank holidays

Assortiment de hors-d'œuvre ..... 19,00 €  
*Selection of appetizers*

Plat ..... 25,00 €  
*Main course*

Entrée / plat ou plat / dessert ..... 31,00 €  
*Starter / main course or main course / dessert*

Entrée / plat / dessert ..... 36,00 €  
*Starter / main course / dessert*

Assortiment de hors-d'œuvre  
*Selection of appetizers*

---

### Pavé de maigre

Céleri, Granny Smith & chips de jambon cru  
*Stone bass, celeriac, Granny Smith apple & cured ham chips*  
ou / or

### Navarin d'agneau aux herbes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
*Lamb & herbs stew, crushed potatoes with olive oil*

---

### Macaron caramel

Glace vanille  
*Caramel macaroon, vanilla icecream*  
ou / or

### Eclair au citron yuzu

*Choux pastry, yuzu lemon cream*

## Menu enfants / Kids' Menu

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under ..... 17,00 €

Burger Le Royal, frites & mesclun  
*Beef burger, French fries & green salad*

ou / or

### Pavé de bar

Épinards, pommes purée  
*Seabass steak, spinach & mashed potatoes*

ou / or

❑

Penne à la sauce tomate  
*Penne rigate with tomato sauce*

---

❑

2 boules de glace  
*2 scoops of ice cream*

ou / or

❑

Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »  
sauce chocolat passion  
*Grand Cru chocolate "Le Royal 72%", passion fruit & chocolate sauce*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*

En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

## Dîner gourmand / Gourmet Menu 52,00€ / pers

Hors événements spéciaux / *Excluding special events*

### Foie gras de canard

Chutney aux fruits rouges, déclinaison de betteraves & brioche toastée

*Duck foie gras, red fruits chutney, beetroot's variation & toasted brioche*

ou / or

### Feuilleté aux petits gris de Namur & pleurotes

Crème d'ail persillée, salade frisée, pignons de pin

*Snails & oyster mushrooms in puff pastry crust,  
parsleyed garlic cream, curly salad & pine nuts*

---

### Pavé de bar

Suprêmes d'agrumes, endive braisée, sabayon de raifort

*Seabass steak, citrus fruit supreme, braised endive, horseradish sabayon*

---

**T**

### Carré de porcelet

Oignons brûlés, soubise & poireaux grillés

*Rack of local suckling pig, burnt onions, soubise & grilled leaks*

ou / or

### Filet de canette

Déclinaison de panais, jus au vin chaud

*Duckling fillet, parsnips variation, mulled wine gravy*

---

**V**

### Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

Sauce chocolat passion

*Grand Cru chocolate "Le Royal 72%", passion fruit & chocolate sauce*

ou / or

**V**

### Baba au rhum agricole

Crème mascarpone

*Traditional rum baba, mascarpone cream*

## Buffet dominical / Sunday Lunch Buffet

À partir de 12h30 chaque dimanche / *From 12.30pm every Sunday* 49,00€ / pers

En famille ou entre amis,  
le rendez-vous incontournable des gourmets !

Produits de saison, saveurs de la mer,  
spécialités culinaires « fait maison », show cooking,  
symphonie de desserts.

*With your family or friends,  
a not to be missed "rendez-vous" for gourmets !*

*Seasonal and local products, delicious seafood corner, homemade culinary  
specialities, show cooking and a sumptuous desserts buffet.*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*

En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*

## Entrées / Starters

- Foie gras de canard ..... 22,00 €  
Chutney aux fruits rouges, déclinaison de betteraves & brioche toastée  
*Duck foie gras, red fruits chutney, beet's variation & toasted brioche*
- Gravlax de saumon au citron vert ..... 21,00 €  
Brousse corse, pousses d'épinards, toasts bruns  
*Salmon gravlax marinated in lime,  
Corsican sheep's cheese, spinach shoots & brown toast*
- Demi-homard ..... 26,00 €  
Mayonnaise vanillée, céleri rémoulade, noisettes & cresson  
*Half lobster, vanilla mayonnaise, rémoulade celeriac, hazelnuts & watercress*
- Salade César ..... 19,00 € / 25,00 €  
Feuilles de sucrine, suprême de volaille, parmesan,  
croûtons & César dressing aux anchois  
*Caesar salad, lettuce, grilled chicken breast, Parmesan,  
croutons & anchovy Caesar dressing*
- V** Potage du jour ..... 15,00 €  
*Daily soup*
- 6 huîtres Spéciales Ostra Régal N°3 ..... 24,00 €  
Pain de seigle, vinaigre d'échalotes  
*Oysters platter Ostra Regal, n°3  
Rye bread, shallots vinegar*
- V T** Nougat de chèvre frais de la ferme Schmalen-Brouwer ..... 18,00 €  
Pain d'épices, coing rôti au miel luxembourgeois  
*Cromesquis of fresh goat cheese from Schmalen Brouwer farm, ginger bread,  
glazed quince & Luxemburgish honey*
- Feuilleté aux petits gris de Namur & pleurotes ..... 20,00 €  
Crème d'ail persillée, salade frisée, pignons de pin  
*Snails & oyster mushrooms in puff pastry crust, parsleyed garlic cream,  
curly salad & pine nuts*
- T** Feiertengsalot am Wee vu Amelys ..... 19,00 € / 25,00 €  
Paleron de bœuf & pommes de terre en aspic, sauce Gribiche,  
pickles d'oignon, mesclun  
*Beef chuck & potatoes aspic, Gribiche sauce, onions pickles & green salad*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*

En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

## ■ Coin végétarien / Vegetarian main

Assortiment de hors-d'œuvre ..... 19,00 €  
*Selection of appetizers*

Penne aux légumes de saison ..... 24,00 €  
Copeaux de champignons Eringii, crème à l'Amaretto  
*Penne rigate, winter vegetables,  
Eringii mushrooms shavings & Amaretto cream*

## ■ Poissons / Fish

Poisson du jour & sa garniture ..... 25,00 €  
*Fish of the day & its garnish*

Sole meunière aux amandes ou grillée ..... 41,00 €  
Pommes purée  
*Pan sautéed sole Meunière with almonds, or grilled sole, mashed potatoes*

Lotte aux épices des Indes ..... 34,00 €  
Haricots coco safranés & papadum  
*Monkfish with Indian spices, saffron-flavored coco beans & papadum*

Pavé de bar ..... 29,00 €  
Suprêmes d'agrumes, endive braisée, sabayon de raifort  
*Seabass steak, citrus fruit supreme, braised endive, horseradish sabayon*

## Garnitures / Side dishes

Pommes purée, frites ou grenailles ..... 4,00 €  
*French fries, mashed or sautéed potatoes*

Mesclun de salade ..... 4,00 €  
*Young leaves of green salad*

Épinards frais ..... 5,00 €  
*Fresh spinach*

Légumes de saison ..... 5,00 €  
*Vegetables from the market*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*

En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*

## Viandes / Meat

- Viande du jour & sa garniture ..... 25,00 €  
*Meat of the day & its garnish*
- Tartare de bœuf « Aller-Retour » ..... 25,00 €  
Frites, mayonnaise & mesclun  
*Beef tartar over-easy, mayonnaise, French fries & green salad*
- Burger « Le Royal » ..... 22,00 €  
Compote d'oignons, mayonnaise, frites & mesclun  
Extra cheese ..... 1,00 €  
Extra bacon ..... 1,00 €  
*Le Royal beef burger, stewed onions, mayonnaise, French fries & green salad*
- I** Filet de bœuf luxembourgeois ..... 36,00 €  
Sauce béarnaise, poêlée de légumes, frites & mesclun  
*Beef fillet from Luxembourg, béarnaise sauce, vegetables of the day, French fries & green salad*
- I** Bouchée à la Reine luxembourgeoise ..... 23,00 €  
Frites & mesclun  
*Chicken vol-au-vent, French fries & green salad*
- Coquelet fermier du Sud-Ouest rôti & son jus ..... 24,00 €  
Pommes grenailles & mesclun  
*Roasted farmhouse young cockerel from South West of France & its jus, sautéed potatoes & green salad*
- I** Carré de porcelet ..... 28,00 €  
Oignons brûlés, soubise & poireaux grillés  
*Rack of local suckling pig, burnt onions, soubise & grilled leeks*
- Souris d'agneau confite ..... 29,00 €  
Coing, salsifis, potiron & cébettes  
*Candied lamb shank, quince, salsify, pumpkin & spring onions*
- Filet de canette ..... 25,00 €  
Déclinaison de panais & jus au vin chaud  
*Duckling fillet, parsnips variation, mulled wine gravy*
- Parmentier de joue de bœuf façon Rendang ..... 26,00 €  
Lait de coco, patate douce & mesclun  
*Rendang beef pie, coconut milk & green salad*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*

En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*



## ❑ Sélection de fromages (Frères Marchand)

### ”Frères Marchand” cheese selection

Portion 3 pièces / 3 pieces portion .....	9,00 €
Portion 5 pièces / 5 pieces portion .....	12,00 €

## ❑ Desserts / Sweets

Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » .....	10,00 €
Sauce chocolat passion	

*Grand Cru chocolate "Le Royal 72%", passion fruit & chocolate sauce*

Baba au rhum agricole .....	10,00 €
Crème mascarpone	

*Traditional rum baba, mascarpone cream*

Crumble tiède pomme & poire .....	9,00 €
Glace vanille	

*Warm apple & pear crumble, vanilla ice cream*

Riz au lait à la vanille .....	9,00 €
Fruits exotiques & son sorbet	

*Vanilla rice pudding, exotic fruits & its sorbet*

Tarte au citron pralinée .....	9,50 €
Sorbet mandarine	

*Lemon pie topped with praline & its mandarin sorbet*

Ile flottante .....	9,00 €
Crème anglaise au caramel & fève de Tonka	

*Floating island, caramel & Tonka bean custard*

## ❑ Glaces / Ice cream

Coupe cookie .....	11,00 €
Cookie aux noisettes, glaces caramel, chocolat & café, chantilly & sauce caramel	

*Cookies cup, caramel, chocolate & coffee ice creams,  
whipped cream & caramel topping*

Coupe Mont-Blanc de Lionel .....	11,00 €
Marrons glacés & en crème, glace vanille, chantilly, tuile de marron & meringue cacao	

*Coupe Mont Blanc by Lionel, candied chestnut, vanilla ice cream, whipped  
cream, chestnut chips & cacao meringue*

### Glaces & sorbets / Ice creams & sorbets

Coupe 1 boule / 1 scoop .....	3,50 €
Coupe 2 boules / 2 scoops .....	5,50 €
Coupe 3 boules / 3 scoops .....	7,50 €
Supplément chantilly / Extra whipped cream .....	+ 1,50 €
Supplément chocolat chaud / Extra warm chocolate .....	+ 1,50 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
*Dishes may contain allergen products.*



En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.  
*Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.*