AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Edition printemps 2021

Entrées / Starters — entrée / plat

Toutes les entrées vendues en format plat seront accompagnées d'une portion de frites

Potage du jour & sa garniture ..... 15,00 €
Daily soup & its garnish

Entrée de saison ..... 19,00 €
Seasonal starter

Saumon fumé traditionnel ..... 21,00 €
Citron, câpres, rouelles d'oignon & toasts blancs
Smoked salmon, lemon, capers, onion rings & white toasts

Terrine de foie gras de canard « Le Royal » ..... 23,00 €
Brioche toastée, chutney d'abricots & verveine
Home-made terrine of duck foie gras, toasted brioche, apricots & verbera chutney

V Duo d'asperges tièdes ..... 22,00 € / 32,00 €
Œuf parfait, sauce hollandaise
Warm white & green asparagus, egg cooked parfait, hollandaise sauce

Poissons / Fish

La pêche du moment & sa garniture ..... 26,00 €
Catch of the day & its garnish

Sole meunière aux amandes ou sole au four ..... 45,00 €
Pommes persillées
Pan sautéed sole meunière with almonds or baked sole, parsleyed potatoes

Cœur de cabillaud cuit sur peau ..... 34,00 €
Chou-fleur & haddock fumé
Fillet of cod cooked on its skin, cauliflower & smoked haddock

Viandes / Meat

La viande du moment & sa garniture ..... 26,00 €
Cut of the day & its garnish

Tartare de bœuf cru ou « Aller-Retour » ..... 25,00 €
Frites, mayonnaise & mesclun
Beef tartar raw or over-easy, French fries, mayonnaise & green salad

T Ballotine de volaille fermière luxembourgeoise ..... 31,00 €
Oseille, radis, estragon
Stuffed breast of Local farm-house poultry, sorrel, tarragon & radish

Burger « Le Royal » ..... 24,00 €
180gr de bœuf haché, bretzel bun, laitue, tomate, cornichon au vinaigre, rouelles d'oignon rouge, fromage blanc pimenté, frites & coleslaw
Le Royal beef burger, 180 gr of beef meat, bretzel bun, lettuce, tomato, gherkins, red onion rings, spicy cottage cheese sauce, French fries & coleslaw

Extra cheddar luxembourgeois ..... 1,00 €
Extra lard croustillant ..... 1,00 €
Double Burger ..... 5,00 €

T Filet de bœuf luxembourgeois, « race Limousine » ..... 37,00 €
Sauce tanique, carottes en purée, frites & confites
Beef fillet from Luxembourg "Limousine breed", red wine sauce, carrots, mashed, fried & preserved

B = Bio T = Terroir V = Végétarien

Menu enfants
Kids' Menu 21,00 €

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under

Burger Le Royal
Frites & mesclun
Beef burger, French fries & green salad
ou/or
Dos de cabillaud snacké
Mousseline de pommes de terre
Back of cod grilled on a plancha & mashed potatoes
ou/or
Pappardelle Napolitaine
Sauce tomate, copeaux de parmesan, feuilles de basilic
Pappardelle Napolitana style, tomato sauce, parmesan shavings & basil leaves

---

2 boules de glace
2 scoops of ice cream
ou/or
Crème brûlée à la vanille
Fraises Tagada©
Vanilla crème brûlée & tagada strawberry

VINS AU VERRE (16 cl)

VINS BLANCS

Riesling « Mertert Herrenberg » 10,00 €
Aly Duhr, Luxembourg, 2018

Pinot Gris, Wellenstein Foulschette 9,00 €
Mathis Bastian, Luxembourg, 2018

Cité de Carcassonne, Gérard Bertrand 10,00 €
Chardonnay, Limoux, France 2019

VIN ROSÉ

Domaine Lafage, Gallica 9,00 €
Côtes du Roussillon, France, 2019

VINS ROUGES

Pinot Noir 11,00 €
Domaine Gales, Luxembourg, 2016

Vacqueyras, Les Amouriers 11,00 €
Vallée du Rhône, France, 2017

Héritage de Chasse-Spleen 12,00 €
Haut-Médoc, France, 2016

DIGESTIFS (5 cl)

Bailey's, Get 27, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Limoncello 9,00 €

Cognac Rémy Martin VSOP 11,00 €

Calvados 15 ans d'âge, Pays d'Auges, Famille Dupont 11,00 €

Eaux-de-vie Mirabelle, Maison Zenner 9,50 €

Eaux-de-vie Kirsch & Framboise, Maison Kayser 9,50 €

Eaux-de-vie Williamine, Maison Morand 10,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné 4,50 €

Espresso, Ristretto 4,00 €

Déca Espresso 4,50 €

Double Espresso 5,00 €

Cappuccino Italien, déca 5,50 €

Cappuccino Chantilly 6,00 €

Latte macchiatto 5,50 €

Chocolat chaud 5,50 €

Thé noir 5,50 €
(English breakfast, Lapsang Souchong, Earl Grey, Darjeeling, Thé déthéiné Ceylan)

Thé vert 5,50 €
(Menthe, Jasmin)

Infusion 5,50 €
(Camomille, tilleul, verveine, menthe poivrée)

Infusion fraîche 5,50 €
(Menthe, citron, gingembre)

V Coin végétarien / Vegetarian main

Risotto aux asperges vertes ..... 28,00 €
Ail des ours & pecorino
Green asparagus risotto, wild garlic & pecorino cheese

V Garnitures / Side dishes

Pommes purée, frites, ou persillées ..... 4,00 €
French fries, mashed or parsley potatoes

Mesclun de salade ..... 4,00 €
Young leaves

Epinards frais ..... 5,00 €
Fresh spinach

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

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 €

Gourmandises de Lionel / Sweets

Entremets au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% ..... 11,00 €
Caramel onctueux, biscuit moelleux, crème anglaise à la fève de Tonka
Dark Grand Cru chocolate entremets, smooth caramel, sponge cake, tonka beans custard

Tartelette du Chef Lionel ..... 10,00 €
Daily tartlet

Dessert du jour ..... 10,00 €
Daily sweet

Le café Madeleine ..... + 4,50 €
Notre version du café gourmand
Madeleine with your coffee

V Glaces / Ice cream

Coupe Dame Blanche ..... 12,00 €
Crème glacée à la vanille, meringue, crème chantilly & sauce chocolat chaud
White lady's cup, vanilla ice cream, Chantilly cream, warm chocolate sauce, 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 €

B = Bio T = Terroir V = Végétarien = Domaine & Tradition