

Carte soigneusement élaborée par le chef Paul FOURIER

T +352 24 16 16 737 | www.amelys.lu

Petit-déjeuner

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

Breakfast

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

Heures d'ouverture

du lundi au samedi de 12h00 à 22h00,
le dimanche de 12h30 à 22h00.

Open daily

Monday to Saturday from 12.00pm to 10.00pm
Sunday from 12.30pm to 10.00pm.

Tél. / phone: +352 24 16 16 737

restauration-lux@leroyal.com

www.amelys.lu

www.facebook.com/LeRoyalLuxembourg

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Sauf les dimanches & jours de fête

Not available on Sundays & bank holidays

Entrée du jour	19,00 €
Daily starter	
Plat	26,00 €
Main course	
Dessert du jour	10,00 €
Daily sweet	

Entrée / plat ou plat / dessert	34,00 €
---------------------------------------	---------

Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert	39,00 €
-------------------------------	---------

Starter / main course / dessert

Menu enfants

Kids' Menu 21,00€

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

Kid's Burger "Le Royal",

bretzel bun, 180gr de bœuf haché, cheddar luxembourgeois,
laitue, tomate, ketchup, frites au blanc de bœuf & salade

Kid's beef burger, bretzel bun,

180 gr of beef meat, Luxemburgish cheddar, lettuce, tomato, tomato sauce,
Belgium fries cooked in beef fat & salad

ou/or

Dos de cabillaud snacké

mousseline de pommes de terre

Back of cod grilled on a plancha
& mashed potatoes

ou/or

V

Penne Napolitaine

sauce tomate, copeaux de parmesan, feuilles de basilic

Penne Napolitana style

tomato sauce, parmesan shavings & basil leaves

V

2 boules de glace

2 scoops of ice cream

ou/or

V

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème brûlée flavored with vanilla from Madagascar

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

Dîner gourmand / Gourmet Menu

65,00€ / pers

Hors événements spéciaux / Excluding special events

Foie gras de canard rôti servi froid
pomme fruit à la vanille, betterave rouge

Roasted duck foie gras served cold
apple & vanilla, beetroots

ou / or

Croustillant de thon Yellowfin
cresson, mangue & lait de tigre

Crisp Yellowfin tuna
watercress, mango & tiger's milk dressing

V

Œuf parfait « 64° C »

risotto, parmesan, croûtons, champignons des sous-bois & sauce vin rouge

Egg cooked parfait

risotto, parmesan cheese, croutons, wild mushrooms & red wine sauce

Dos de cabillaud cuit sur peau « à la Normande »

moules de Zélande, crevettes grises, champignons bruns,
mouseline de pommes de terre au beurre salé & sauce au vin blanc

Back of cod fish cooked on its skin,

Zeeland mussels, brown mushrooms,

mashed potatoes with salted butter & white wine sauce

ou / or

Filet de canette de Challans

patates douces, mi-figue mi-raisin, poivre vert & agrumes

Roasted duck fillet from Challans

sweet potatoes, figs & grapes, green pepper & citrus fruits

V

Cylindre au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

mousse au chocolat intense, biscuit moelleux, crémeux coco & son sorbet

Dark Grand Cru chocolate entremets,

intense chocolate mousse, soft sponge cake, coconut cream & sorbet

ou / or

La figue

mousse légère au yaourt luxembourgeois,

marmelade de figues aux agrumes, moelleux amandes

The fig by Lionel

Luxembourgish yogurt mousse, fig & citrus fruits marmalade, almond sponge cake

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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

entrée / plat

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

Entrée de saison 19,00 €
Seasonal starter

Huitres creuses normandes « Uta Beach », calibre N°3
pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre d'échalotes & citron
Oyster plater, rye bread, salted butter, shallots vinegar & lemon

6 pièces 24,00 €

12 pièces 32,00 €


Croustillant de thon Yellowfin 26,00 €
cresson, mangue & lait de tigre
Crisp Yellowfin tuna
watercress, mango & tiger's milk dressing

Tataki de filet de bœuf 22,00 € / 32,00 €
mayonnaise kimchi, cébettes brûlées, gel soja, graines de sésame & citron vert
Beef fillet tataki
kimchi sauce, burned Spring onions, soy jelly, sesame seeds & lime

Foie gras de canard rôti servi froid 25,00 €
pomme fruit à la vanille, betterave rouge
Roasted duck foie gras served cold
apple marinated with vanilla, beetroots

V Œuf parfait « 64° C » 23,00 €
risotto, parmesan, croûtons, champignons des sous-bois & sauce vin rouge
Egg cooked parfait
risotto, parmesan cheese, croutons, wild mushrooms & red wine sauce

V Salade de trois choux 21,00 € / 27,00 €
tomme de chèvre fermière & pamplemousse, chou chinois cru, chou rouge en
pickles, chou-fleur crémeux & vinaigrette d'agrumes
Salad of cabbage
farmhouse goat cheese, grapefruits, raw Chinese cabbage, pickled red cabbage, creamy
cauliflower & citrus fruits dressing

 Buddha poke bowl d'automne 20,00€ / 26,00€
graines de blé dur, pousses d'épinards, endives rouges, oignons frits, figues,
butternut, chou rouge, sauce amandes & moutarde à l'ancienne
Wheat seeds
spinach sprouts, red chicory, fried onions, figs, butternut squash, red cabbage,
almond & whole-grain mustard dressing


Supplément pour votre salade 4,00 €
saumon fumé, émincé de volaille snacké ou 1/2 avocat
Upgrade your salad
smoked salmon, snacked chicken strips or half avocado

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

Coin végétarien / Vegetarian

-  Tatin de légumes 25,00€
betterave, pomme fruit, navet boule d'or, crumble de noisettes,
vinaigrette à l'huile de noisette & réduction de jus de carotte
Vegetables pie
beetroot, apple, gold turnip, hazelnuts crumble, dressing of hazelnut oil & carrots reduction

Poissons / Fish

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

- Sole à la Grenobloise 47,00 €
beurre noisette, croûtons, citron, câpres & pommes de terre Belle de Fontenay
nature
Dover sole baked Grenoble's style
brown butter, croutons, lemon, capers & steamed potatoes « Belle de Fontenay »

- Dos de cabillaud cuit sur peau à la Normande 38,00 €
moules de Zélande, crevettes grises, champignons bruns, mousseline de pommes
de terre au beurre salé & sauce au vin blanc crémée
Back of cod fish cooked on its skin, Normandy's style
Zeeland mussels, greys shrimps, mushrooms, mashed potatoes with salted butter & creamy white
wine sauce

- Baby lotte rôtie « comme une viande » 42,00 €
butternut, fourme d'Ambert, amandes grillées, risotto & sauce tannique à la sauge
Baby monkfish butter roasted
butternut squash, blue cheese, grilled almonds, risotto & tannic sage sauce

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

55,00€ / pers

En famille ou entre amis,

le rendez-vous incontournable des gourmets !

Viennoiseries, céréales, œufs, produits de saison,
spécialités culinaires « fait maison », saveurs de la mer,
fromage, symphonie de desserts.

With your family or friends,

a not to be missed "rendez-vous" for gourmets !

Breakfast corner, eggs cooked minutes, sweet treats, cold & hot appetizers,
homemade specialties,
ripened cheese from "Les Frères Marchand", deserts.

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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

- Tartare de bœuf cru ou « Aller-Retour » 26,00 €
frites au blanc de bœuf, mayonnaise & mesclun
Beef tartar raw or over-easy
Belgium fries cooked in beef fat, mayonnaise & green salad
- T** Bouchée à la Reine luxembourgeoise 25,00 €
suprême de volaille, ris de veau, champignons en sauce poule crémée, frites au blanc de bœuf & salade
Chicken vol-au-vent
poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, Belgium fries cooked in beef fat & green salad
- Filet de canette de Challans 28,00 €
patates douces, mi-figue mi-raisin, poivre vert & agrumes
Roasted duck fillet from Challans
sweet potatoes, figs & grape, green pepper & citrus fruits
- Burger « Le Royal » 24,00 €
180gr de bœuf haché, bretzel bun, laitue, tomate, cornichon au vinaigre, pickles d'oignons rouges, sauce au poivre noir, Worcestershire sauce, frites au blanc de bœuf & coleslaw
Le Royal beef burger
180 gr of beef meat, bretzel bun, lettuce, tomato, preserved gherkins, red onion rings pickles, black pepper sauce, Worcestershire sauce, Belgium fries cooked in beef fat & coleslaw
- Extra cheddar luxembourgeois 1,00 €
Extra lard croustillant 1,00 €
Double Burger 5,00 €
- La viande du moment & sa garniture 26,00 €
Cut of the day & its garnish
- Tête de veau en tortue 32,00 €
champignons de Paris, sauce Madère tomatée, cornichons & œufs durs
Calf's head stew
button mushrooms, Madeira tomato sauce, gherkins & hard-boiled egg
- T** Tournedos de bœuf luxembourgeois, « race Simmental » 37,00 €
panais rôtis au miel, romarin, sauce à l'échalote & gaufrettes de pommes de terre
Beef tournedos from Luxembourg "Simmental breed"
roasted parsnips with honey, rosemary, shallot sauce & potatoes waffles

Garnitures / Side dishes

- Pommes frites au blanc de bœuf 5,00 €
Belgium fries cooked in beef fat
- V** Pommes purée ou vapeur 4,00 €
Mashed or steamed potatoes
- V** Mesclun de salade 4,00 €
Young leaves
- V** Pousses d'épinards frais 5,00 €
Fresh spinach
- Légumes de saison 5,00 €
Vegetables from the market

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

- V** **Sélection de fromages des Frères Marchand**
Frères Marchand cheese selection
- Portion 3 pièces / 3 pieces portion 10,00 €
Portion 5 pièces / 5 pieces portion 14,00 €

V **Gourmandises & desserts / Sweets**

Cylindre au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » 12,00 €
mousse au chocolat intense, biscuit moelleux, crémeux coco & son sorbet
Dark Grand Cru chocolate entremets
intense chocolate mousse, soft sponge cake, coconut cream & sorbet

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 11,00 €
Poire nashi & croustillant florentin
Crème brûlée flavored with vanilla from Madagascar, nashi pear, crunchy Florentine

La figue 13,00 €
mousse légère au yaourt luxembourgeois, marmelade de figues aux agrumes,
moelleux amandes
The fig by Lionel
Luxembourgish yogourt mousse, fig & citrus fruits marmalade, almond sponge cake

Tartelette du Chef Lionel 10,00 €
Daily tartlet

Dessert du jour 10,00 €
Daily sweet

Gâteau Opéra chocolat & mandarine 12,00 €
biscuit chocolat, onctueux de chocolat Jivara 40%, marmelade de mandarine
Chocolate & tangerine Opera
chocolate sponge cake, cream of Jivara 40% chocolate & tangerine marmalade

Nos madeleines 4,50 €
Homemade madeleines

V **Glaces / Ice cream**

Coupe Barraquito 13,00 €
crème glacée expresso, mousse légère de lait, croustillant citron vert & cannelle,
Licor 43
Barracito cup
espresso ice cream, milk foam, lime & cinnamon crust, Licor 43

Coupe Pomme Caramel 12,00 €
crème glacée caramel, pomme confite de 4 heures, glace vanille,
crème Chantilly, feuilletage
Appel & caramel cup
caramel ice cream, 4 hours candied apple, vanilla ice cream, Chantilly cream, puff pastry

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 €

T = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.