

Carte soigneusement élaborée
par Terry CHABEAUX



Suivez-nous
Follow us



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.

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

65,00 € / pers



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

Viennoiseries • céréales • produits de saison
Spécialités culinaires «fait maison» • saveurs de la mer,
Œufs cuisinés minute à votre goût
Fromages des «Frères Marchands» • 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
Cheese from "Les Frères Marchand" • desserts.

Coming Soon



Menu Mosaïque

Choisissez, combinez & déjeunez
Pick, combine & lunch!



Combinez 2 ou 3 mets de votre
choix parmi les 4 proposés

Combine 2 or 3 delicacies
of your choice from our 4 options



DUO 31€

TRIO +10€



Menu enfants

Kids' Menu 22,00 €

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



Aiguillettes de volaille snackées
Frites au blanc de bœuf & mayonnaise
Grilled chicken breast
Belgian fries & mayonnaise

Ou / or



Pavé de saumon de Norvège
Riz pilaf & pousses d'épinards frais
Pan-sautéed back of Norway salmon
Pilaf rice & fresh spinach sprouts

Ou / or



Penne, crème de champignons
Copeaux de parmesan
Penne pasta in creamy mushrooms sauce,
Parmesan shavings



2 boules de glace ou sorbet
2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or



Mousse au chocolat Saint Domingue 70%
Classic chocolate mousse

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. 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

Hors événements spéciaux / Excluding special events

72€ / pers hors fromage • 82€ / pers avec fromage

Accords mets & vin (4 verres de 10cl) + 32€

Pâté en croûte en gelée, fait maison

Confit d'oignons & figues, feuilles de scarole & pickles de betteraves

Pâté in a pastry crust, figs & onions confit

Curled endive & beetroots pickles

Ou / or



Carpaccio de champignons bruns

Salsifis rôtis, huile de champignons, pignons de pin torréfiés

Brown mushrooms carpaccio

Roasted salsify, mushrooms oil & roasted pine nuts



Œuf bio cuit parfait façon Meurette

Sauce au pinot noir Maison Schmit-Fohl, lard fumé luxembourgeois,

oignons gelés & tuile de pain de seigle

Egg cooked parfait "en Meurette"

Local red wine sauce, pearl onions

smoked Luxemburgish bacon & crisps of rye bread

Filet de sandre en croûte d'amandes

Panais glacé au miel, mousseline de brocolis,

crème d'ail doux, huile verte

Wild pike perch roasted with almond crust

Turnips glazed in honey, broccoli purée, sweet garlic cream, green herbal oil

Ou / or

Suprême de volaille farci aux champignons des sous-bois

Fregola sarda, pousses d'épinards, crème de butternut

Chicken breast stuffed with mushrooms

Fregola sarda, spinach sprouts, butternut sauce



Sélection de 3 fromages affinés des « Frères Marchand »

Selection of 3 refined cheese from "Frères Marchand"



Sphère "Le Royal", poire & chocolat

Chocolat Saint Domingue 70%,

confit de poires relevé au poivre d'Indonésie, sorbet poire

Entremets of dark chocolate Saint Domingue 70 %

Pear confit with Indonesian pepper, pear sorbet

Ou / or



Tartelette Tatin au romarin servie tiède,







Crème d'Isigny

Tart Tatin flavored with rosemary,

Served warm with Isigny double cream

Entrées / Starters

entrée / plat

-  **V** Velouté de butternut au lait de coco, 18 €
Poêlée de chanterelles
Butternut & coconut milk creamy soup
Pan sautéed chanterelles mushrooms
-
- Pâté en croûte en gelée, fait maison 24 €
Confit d'oignons & figues, feuilles de scarole & pickles de betteraves
Pâté in a pastry crust
Figs & onions confit, curled endive & beetroots pickles
-
- B T** **O**uf bio cuit parfait façon Meurette 23 €
Sauce au pinot noir Maison Schmit-Fohl, lard fumé luxembourgeois, oignons
grelots & tuile de pain de seigle
Egg cooked parfait "en Meurette"
Local red wine sauce, pearl onions, smoked Luxemburgish bacon & crisps of rye bread
-
-  **V** Risotto crémeux aux champignons sauvages 25 / 31 €
Ail doux & herbes fraîches, pousses de roquette, copeaux de parmesan
Wild mushrooms risotto with garlic & fresh herbs
Rucola leaves & parmesan shavings
-
-  **V** Carpaccio de champignons bruns 22 €
Salsifis rôtis, huile de champignons, pignons de pin torréfiés
Brown mushrooms carpaccio
Roasted salsify, mushrooms oil & roasted pine nuts
-
-  **S**alade Pom Pom Pom Pomme 24 €
Trévises, figues fraîches confites, dés de pommes Golden, cerneaux de noix,
patates douces, vinaigrette au cidre doux & miel, gelée acidulée Granny Smith
& lentilles vertes du Puy
Seasonal salad
Red endive, preserved fresh figs, apples, walnut, sweet potatoes, cider & honey dressing, jelly
of Granny Smith, green lentils du Puy
-
-  **H**uître Ostra Regal n°3, famille Boutrais, 6 pièces 39 €
Citron, vinaigre d'échalotes & pain de seigle
Oysters, Ostra Regal n°3 from Boutrais family, 6 pieces
Lemon, shallots vinegar & rye bread
-
- T** **S**alade de fromage de chèvre chaud de Kaiserei Schmalen 25 €
Quetschen marmeladen, pousses d'épinards & bouquets de mâche
Fresh local goat cheese on toast
Quetsch plum marmalade, spinach sprouts & lamb lettuce salad
-
-  **C**ocktail de crevettes grises de la mer du Nord 30 €
Sauce cocktail, sucrose craquante, tomate, oeuf dur & citron
Grey shrimps cocktail
Crunchy lettuce, tomato, hard boiled egg, lemon & cocktail sauce


Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Coin végétarien / Vegan corner

Lasagnes au «faux-mage» crémeux 29 €
Epinards, crème de cresson, butternut rôti & mesclun de salade
Lasagna with creamy fake cheese
Spinach, watercress cream, roasted butternut, green salad


Toast aux champignons sauvages en persillade 33 €
Pignons de pin, huile de champignons, granola de châtaignes,
mesclun aux herbes fraîches
Pan sautéed wild mushrooms with parsley on toast
Fresh herbs salad, roasted pine nuts, mushrooms oil, chestnuts crumble

Poissons / Fish

 Dos de bar à l'indienne, sauce curry jaune 33 €
Riz pilaf, copeaux de radis red meat
Indian sea bass curry
Pilaf rice, shavings of red meat radish

 Noix de Saint-Jacques nacrées 37 €
Endives & coings rôtis, sauce miso & citron yuzu
Pearly scallops hand picked
Roasted chicory & quince, miso & yuzu lemon sauce

Filet de sandre en croûte d'amandes 38 €
Panais glacé au miel, mousseline de brocolis, crème d'ail doux, huile verte
Wild pike perch roasted with almond crust
Turnips glazed in honey, broccoli purée, sweet garlic cream, green herbal oil

 Tournedos de lotte en civet 29 €
Lard fermier luxembourgeois, poêlée des sous-bois, crémeux de pommes de
terre, oignons grelots, sauce vin rouge
Civet of monkfish medallion
Luxemburgish farm house bacon, pan sautéed wild mushrooms, creamy potatoes purée, pearl
onions, red wine sauce



CAVIAR KAVIARI OSCIÈTRE PRESTIGE 30GR 120 €
Blinis & crème aigre / Blinis & sour cream

Viandes / Meat

 Tartare de bœuf coupé au couteau 28 €
Croustillant d'échalotes, frites au blanc de bœuf, mayonnaise & mesclun
Beef tartar raw, crispy shallots, Belgian fries, mayonnaise & green salad

Hamburger « Le Royal » 29 €
180 gr de bœuf haché, bun brioché, feuilles de mâche, compotée d'échalotes, mayonnaise tartufata, frites au blanc de bœuf & mesclun
Le Royal hamburger
180 gr of beef meat, toasted bun, lamb lettuce, shallots marmalade, truffled mayonnaise, Belgian fries & green salad

 Extra lard croustillant + 2 €
Extra Saint-Nectaire + 2 €
Double Burger + 6 €

Tournedos de bœuf Simmental, sauce au poivre noir 42 €
Pommes de terre grenailles persillées, sucrose braisée
Simmental beef fillet, black pepper sauce
Roasted & parsley-flavoured young potatoes, braised lettuce

Bouchée à la Reine 29 €
Suprême de volaille, ris de veau, champignons en sauce poule crémée, tombée d'épinards, riz pilaf & mesclun
Chicken vol-au-vent
Poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, mushrooms, spinach sprouts, pilaf rice & green salad


Suprême de volaille farci aux champignons des sous-bois 31 €
Fregola sarda, pousses d'épinards, crème de butternut
Chicken breast stuffed with mushrooms
Fregola sarda, spinach sprouts, butternut sauce

Blanquette de veau de Galice, traditionnelle en cocotte 31 €
Oignons grelots, carottes, champignons de Paris & riz pilaf
Veal stew in traditional creamy sauce
Pearl onions, carrots, mushrooms & pilaf rice

 Côte de porc luxembourgeois, sauce Blackwell 30 €
Potée de pommes de terre & choux de Bruxelles au lard fermier
Local pork cutlet, Blackwell sauce
Brussels sprouts & potatoes stew with smoked bacon

Rognons de veau à la liégeoise, genièvre & lard fumé 28 €
Pommes de terre grenailles & embeurrée de chou vert
Veal kidney Liégeoise style, juniper, smoked bacon
Roasted young potatoes, green cabbage stew

Garnitures / Side dishes

 Pommes frites au blanc de bœuf + 5 €
Belgian fries

 Mesclun de salade + 5 €
Young leaves

 Pousses d'épinards frais + 5 €
Fresh spinach

 Riz pilaf + 5 €
Pilaf rice

 Purée de pommes de terre + 6 €
Mashed potatoes

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. 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 12 €
Portion 5 pièces / 5 pieces portion 16 €

Gourmandises / Sweets

- V** Crème brûlée à la vanille de Madagascar 13 €
Crème brûlée with Madagascar vanilla seeds
-
- Entremets «Caramelys» 16 €
Biscuit aux amandes, crémeux au caramel, mousse au chocolat caramelia & chantilly à la vanille
"Caramelys" entremets
Almond sponge cake, creamy caramel, caramelia chocolate mousse & vanilla whipped cream
-
- V** Tartelette Tatin au romarin servie tiède 14 €
Crème d'Isigny
Tart Tatin flavored with rosemary
Served warm with Isigny double cream
-
- Tropézienne à la figue & fleur d'oranger 15 €
Crème chiboust à la fleur d'oranger, confit de figues & trois agrumes
Tropézienne tart with orange blossom chiboust cream
Figs & three citrus fruits confit
-
- Veg** Sphère «Le Royal», poire & chocolat 15 €
Chocolat Saint Domingue 70%, confit de poires relevé au poivre d'Indonésie, sorbet poire
Entremets of dark chocolate Saint Domingue 70%
Pear confit with indonesian pepper, pear sorbet
-
- V** Café gourmand «Le Royal» 16 €
Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs
Homemade biscuits
served with a hot beverage of your choice

Desserts glacés / Frozen desserts

- V** Nougat glacé fait maison 15 €
Noix de coco, thé Matcha & fruits secs caramélisés
Iced parfait
Nougat, coconut, Matcha tea & caramelized dried nuts
-
- V** Coupe Brownie & Baileys 15 €
Crème glacée vanille & café, éclats de brownies, espuma de Baileys
Brownie & Baileys cup
Vanilla & coffee ice cream, brownie chunks, Baileys foam

V Glaces & sorbets / Ice creams & sorbets

- Coupe 1 boule / 1 scoop 3,50 €
Coupe 2 boules / 2 scoops 6,00 €
Coupe 3 boules / 3 scoops 8,50 €
Supplément chantilly / Extra chantilly cream + 1,50 €
Supplément chocolat chaud / Extra warm chocolate + 1,50 €