



Service du vin à la ficelle

## BLANCS

Prix au  
centimètre

Apremont « Les Flocons », Philippe Viallet 1,65 €  
Vin de Savoie, France, 2022

Prélude Nanami, Cuvée Blanc 1,55 €  
Mathis Bastian, Luxembourg, 2022

Chignin Bergeron 2,10 €  
« La coulée de Prosperine »  
Domaine Berthilier, Vin de Savoie, France, 2020



Cheverny Tradition 2,00 €  
Domaine de Montcy, Vallée de la Loire, France 2021

## ROUGES

Chinon « Retour au Franc » 1,95 €  
Domaine Couly-Dutheil, Vallée de la Loire, France, 2021

Pic Saint-Loup « Héritage » 1,60 €  
Gérard Bertrand, AOP Languedoc, France, 2020

Château Queyron, Grand Cru 2,40 €  
Saint-Émilion, France, 2016

Morgon, Château des Jacques 2,00 €  
Bourgogne, France, 2020

Planeta Plumbago 1,60 €  
Nero d'Avola, Sicile, Italie, 2020








# CHEESE Club

Dans quelques jours,  
l'incontournable rendez-vous des amoureux  
du fromage aura lieu.

Venez découvrir le magnifique  
buffet spécialement préparé  
pour cette occasion.





Laissez-vous séduire  
par une sélection  
de 20 fromages affinés, sélectionnés  
avec soin par la prestigieuse maison  
des Frères Marchand !



Vins à la Ficelle, une Tradition du 15ème siècle  
Remontez le temps et réglez votre vin  
au prorata de votre dégustation.  
Une tradition qui ajoute une note  
d'authenticité à cette soirée unique.

Finissez votre expérience  
avec une touche de délice grâce  
à notre dessert fromager à la rose,  
accompagné d'un croquant  
pomme Granny Smith





AMELYS  
LE ROYAL RESTAURANT

12, Boulevard Royal | L-2449 Luxembourg  
Information : T +352 24 16 16-778 | [restauration-lux@leroyal.com](mailto:restauration-lux@leroyal.com)  
Réservations : [www.amelys.lu](http://www.amelys.lu)