



Tous les midis du lundi 20 au samedi 25 janvier 2025

Lunchtime from Monday the 20th to Saturday the 25th of January



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Potage parmentier

Espuma de crème de poireaux

Parmentier soup

Leek cream espuma

Ou / Or

Salade de trévisse au saumon fumé

Fromage frais aux pistaches, vinaigrette lime & miel

Treviso salad with smoked salmon

Fresh cheese and pistachio, lime & honey vinaigrette



Souris d'agneau laquée

Jus d'agneau parfumé au ras el hanout,

semoule fine & légumes de saison

Slow-cooked lamb shank with roasted ras al hanout glaze

Rich lamb jus, fine couscous & seasonal vegetables

Ou / Or

Brochette de scampis sautées

Poivrons, pousses de soja & coulis de mangue

Sautéed scampi skewers

Peppers, soybean sprouts & mango coulis



Tarte tatin pomme Red Love et cannelle

Red Love Apple and Cinnamon Tarte Tatin



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



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.



Tous les midis du lundi 27 janvier au samedi 1^{er} février 2025

Lunchtime from Monday the 27th of January to Saturday the 1st of February



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Salade de carottes tièdes

Huile d'herbes, cumin & houmous

Warm carrot salad

Herb oil, cumin & hummus

Ou / Or

Velouté de choux de Bruxelles

Noisettes torréfiées

Brussels sprouts soup

Roasted hazelnuts



Pavé de dorade

Endives glacées à l'orange, marmelade & syphon d'oranges

Sea bream steak

Orange-glazed endives, marmalade & orange siphon

Ou / Or

Osso bucco

Risotto à la milanaise

Osso bucco

Milanese risotto



Tarte au fromage blanc traditionnelle

Traditional cottage cheese tart



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



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.



Tous les midis du lundi 3 au samedi 8 février 2025

Lunchtime from Monday the 3rd to Saturday the 8th of February



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Croustillant de brie

Salade de mâche & noix, vinaigrette à l'arachide

Crispy brie

Lamb's lettuce & walnut salad, peanut vinaigrette

Ou / Or

Velouté de butternut au lait d'amande

Butternut soup with almond milk



Escalope de volaille Viennoise

Citron, anchois, frites & mesclun

Viennese poultry escalope

Lemon, anchovies, fries & mixed greens

Ou / Or

Nouilles sautées au soja

Falafels de pois chiches, oignons cébettes, légumes façon wok

Fried soy noodles

Chickpea falafel, spring onions, style vegetables wok



Brownies aux noix de pécan, crémeux caramel

Pecan Nut Brownies with Creamy



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



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.



Tous les midis du lundi 10 au samedi 15 février 2025

Lunchtime from Monday the 10th to Saturday the 15th of February



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Quiche au bleu

Brocolis

Blue cheese & broccoli quiche

Ou / Or

Crème de patates douces au lait de coco

Sweet potato cream with coconut milk



Filet de saumon mi cuit

Velouté de moules safrané, linguine & moules de Zélande

Semi-cooked salmon fillet

Saffron mussel soup, linguine & Zeeland mussels

Ou / Or

Cœur de rumsteck

Haricots verts au beurre, mousseline de pomme de terre truffée &

sauce poivre vert

Rib-eye heart

Buttered green beans, truffled mashed potatoes & green peppercorn

sauce



Tarte fine aux poires, cardamome de la forêt

Thin Pear Tart with Forest Cardamom



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



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.



Tous les midis du lundi 17 au samedi 22 février 2025

Lunchtime from Monday the 17th to Saturday the 22nd of February



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Ceviche de thon

Vinaigrette au sésame, cébette, roquette & parmesan

Tuna ceviche

Sesame vinaigrette, spring onions, arugula & parmesan

Ou / Or

Velouté d'endives

Noix & gorgonzola

Endive

Walnut & gorgonzola soup



Poulet basquaise

Riz basmati

Basquaise chicken

Basmati rice

Ou / Or

Tournedos de lotte en civet

Poêlée automnale & curry vert

Monkfish tournedos in a civet sauce

Autumnal sauté & green curry



Entremets mangue au jasmin et noix de coco

Mango, Jasmine, and Coconut dessert



Café gourmand « Le Royal »

17 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

Homemade biscuits

Served with a hot beverage of your choice



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.