



Tous les midis du lundi 28 avril au samedi 3 mai 2025  
Lunchtime from Monday the 28<sup>th</sup> of april to Saturday the 3<sup>rd</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24 €
PLAT	29 €
DESSERT	12 €
ENTRÉE + PLAT	41 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50 €



### Crèmeux patates douces

Miso

Creamed sweet potatoes

Miso sauce

Ou / Or

### Rouleaux de printemps

Crevettes menthe, vermicelles de riz

Spring rolls

Shrimps mint, rice vermicelli



### Ballotine de poissons blancs aux écrevisses de la nouvelle orléans

Risotto de orzo, pak choi confit, jus de crustacés

Ballotine of white fish with New Orleans crayfish

Orzo risotto, candied pak choi, shellfish jus

Ou / Or

### Bavette de bœuf grillée

Pousses de soja, carottes et chou chinois, tofu fumé,

jus corsé de bœuf au sriracha

Grilled flank steak with soybean sprouts

Carrots, Chinese cabbage, smoked tofu and beef jus with sriracha



### Tarte framboise

Noix de coco & chocolat blanc Ivoire

Raspberry tart with coconut

Ivoire white chocolate



### CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »



Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

16 €

### HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice



**T** = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose



Tous les midis du lundi 5 au samedi 11 mai 2025  
Lunchtime from Monday the 5<sup>th</sup> to Saturday the 11<sup>th</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24 €
PLAT	29 €
DESSERT	12 €
ENTRÉE + PLAT	41 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50 €



Crème de coco à la carotte

Huile de fanes

Coconut cream

Carrot and stems oil

Ou / Or

Salade de légumes croquants

Herbes et crème aigre à la betterave

Crispy vegetables salad

Herbs and beetroot sour cream



Waterzooi de poissons

Légumes de saisons, pommes de terre vapeur

Waterzooi of fish

Seasonal vegetables, steamed potatoes

Ou / Or

Épaule de veau confite basse température

Artichauts barigoule, béarnaise asiatique

Low-temperature veal shoulder confit

Artichokes barigoule, Asian bearnaise



Crème brûlée aux baies de Batak

Fraises

Crème brûlée with Batak berries

Strawberries



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

16 €



T = Terroir V = Végétarien B = Bio Veg = Végan 🌾 = Sans gluten 🥛 = Sans lactose



Tous les midis du lundi 12 au samedi 17 mai 2025  
Lunchtime from Monday the 12<sup>th</sup> to Saturday the 17<sup>th</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24€
PLAT	29€
DESSERT	12€
ENTRÉE + PLAT	41€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50€



### Velouté de roquette

Chèvre frais

Arugula soup

Fresh goat cheese

Ou / Or

### Carpaccio de bœuf

Légumes croquant, mozzarella di bufala

Beef carpaccio

Crunchy vegetables, mozzarella di bufala



### Rôti de porc

Pomme nature, haricots beurre, sauce moutarde

Roast pork

Plain apple, butter beans, mustard sauce

Ou / Or

### Mulet noir

Linguine à l'encre de seiche, tomates confites au basilic

Black mullet

Linguine with cuttlefish ink, tomato confit with basil



### Macaron Pina Colada

Pina Colada Macaron



### CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

16 €

### HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice





Tous les midis du lundi 19 au samedi 24 mai 2025

Lunchtime from Monday the 19<sup>th</sup> to Saturday the 24<sup>th</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24€
PLAT	29€
DESSERT	12€
ENTRÉE + PLAT	41€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50€



Soupe glacée de concombre

Menthe fraîche

Chilled cucumber

Fresh mint soup

Ou / Or

Tarte fine aux courgettes

Coulis de tomates au romarin

Thin zucchinis tart

Rosemary tomato coulis



Tagliata de bœuf

Rucola, tomates séchées, parmesan

Beef tagliata

Rucola, dried tomatoes, parmesan cheese

Ou / Or

Rouget grondin

Ratatouille niçoise, sauce aïoli crustacés

Red mullet

Niçoise ratatouille, shellfish aioli sauce



Pavlova de fruits exotiques au safran

Exotic Fruit Pavlova with Saffron



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »



Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

16€



**T** = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose



Tous les midis du lundi 26 au samedi 31 mai 2025  
Lunchtime from Monday the 26<sup>th</sup> to Saturday the 31<sup>st</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24 €
PLAT	29 €
DESSERT	12 €
ENTRÉE + PLAT	41 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50 €



Velouté de tomates  
Coulis de piquillos, crostini au chorizo  
Tomato velouté  
Piquillo pepper coulis and chorizo crostini  
Ou / Or

Tartare de daurade  
Avocat, coulis de tomates épicé  
Sea bream tartare  
Avocado, spicy tomato coulis



Pâté en croute  
Salade de fruits rouges, blé  
Pâté en croute  
Red berry salad, wheat

Ou / Or

Filet de saumon  
Carottes à la coriandre, pommes paillasson, huile d'herbes  
Salmon fillet  
Coriander carrots, pommes paillasson, herb oil



Pannacotta framboise  
Sauge officinale  
Raspberry  
Sage Panna Cotta



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice





Tous les midis du lundi 2 au samedi 7 juin 2025  
Lunchtime from Monday the 2<sup>nd</sup> to Saturday the 7<sup>th</sup> of May



## MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24 €
PLAT	29 €
DESSERT	12 €
ENTRÉE + PLAT	41 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50 €



Salade de tomates

Mozzarella au basilic

Tomato

Mozzarella salad with basil

Ou / Or

Velouté d'avocat

Coriandre et maquereau fumé

Avocado

Coriander and smoked mackerel soup



Ballotine de cabillaud aux algues

Mousseline et chips de patates douces violettes

Ballotine of cod with seaweed

Mousseline and purple sweet potato crisps

Ou / Or

Noix de veau grillée

Pressé de pommes de terre au comté et fenouil rôti, jus tannique

Grilled veal tenderloin

Pressed potato with Comté cheese and roasted fennel, tannic jus



Assiette de fruits noirs

Eau florale

Black Fruit Plate

Floral Water



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice



T = Terroir V = Végétarien B = Bio Veg = Végan 🌾 = Sans gluten 🥛 = Sans lactose