

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.



Suivez-nous
Follow us





Tous les midi du lundi au samedi
Lunch every day from Monday to Saturday



MENU DEJEUNER



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



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL » 16 €

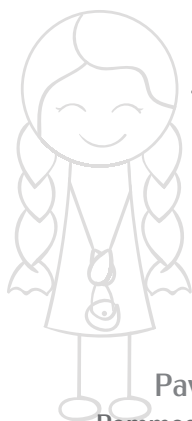
Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

MENU ENFANTS / KIDS' MENU

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



Aiguillettes de volaille snackées

Jus de rôti, frites au blanc de bœuf

Grilled chicken breast

Brown sauce, Belgian fries

Ou / or



Pavé de saumon Bömlo certifié Ikejime, de Norvège

Pommes de terre purée au beurre noisette, pousses d'épinards frais,
fumet de poisson crémé



Roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime, from Norway

Creamy fish broth, potatoes purée with brown butter & fresh spinach

Ou / or

Spaghettis sauce Bolognaise

Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Tagliatelle pasta in Bolognese sauce

Shaved parmesan, virgin olive oil



2 Boules de glace ou sorbet

2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or



Mousse au chocolat Saint Domingue 70%

Classic chocolate mousse



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

ENTRÉES / STARTERS

	Asperges blanches Mousseline White asparagus Mousseline sauce Supplément caviar Vintage de la maison Sturia (5gr)	21€ 10€
	Darne de saumon d'Ecosse mariné Sauce à l'aneth, salade de fenouil & pommes Marinated Scottish salmon steak Dill sauce, fennel salad & apples	28€
	Velouté de chou-fleur Chorizo, huile de ciboulette Cauliflower velouté Chorizo & chive oil	22€
T V B	Œuf bio parfait Asperges vertes, crème de persil, beurre noisette, croûtons Organic egg cooked parfait Green asparagus, parsley cream, brown butter & croutons	25€
	Filet de thon rouge mi-cuit Salade de légumes croquants, vinaigrette ponzu Semi-cooked red tuna fillet Crisp vegetable salad & ponzu dressing	29€
	Tartare de veau façon Vitello Tonnato Veal tartare, Vitello Tonnato style	29€

COIN VÉGÉTAL / VEGGIE CORNER

  	Mijoté de légumes printaniers Lait de coco et citronnelle Spring vegetable stew Coconut milk and lemongrass	26€
	Risotto aux herbes et citron confit Emulsion au basilic Herb and preserved lemon risotto Basil emulsion	28€

 <p>STURIA caviar français</p>	<p>Caviar Sturia Vintage 30g Blinis & crème aigre Sour cream & blinis 135€ Caviar mature, affiné entre 3 & 10 mois Mature caviar, aged between 3 & 10 months</p>
--	--

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.



LES INCONTOURNABLES DU ROYAL



/ MUST-SEES AT THE ROYAL

Bouchée à la Reine 32 €
 Suprême de volaille, ris de veau & champignons en sauce poule
 crémée, épinards, riz basmati & mesclun
 Chicken vol-au-vent
 Poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, mushrooms, spinach,
 pilaf rice & green salad



Tartare de bœuf cru ou Aller-Retour*, taillé au couteau 30 €
 Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun
 Beef tartar raw or over-easy
 Knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad

* Aller-retour / over-easy +2 €

Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché 30 €
 Bun brioché aux graines de lin, sucrine, oignons rouges, mayonnaise
 poivrée, frites au blanc de bœuf & mesclun

Le Royal Hamburger, 180 gr of beef meat
 Flax seeds bun, baby lettuce, red onions, pepper mayonnaise, Belgian fries &
 green salad



Extra lard croustillant + 2,50 €



Extra Cheddar +2,50 €

Double Burger + 6 €

Les grands classiques

« Pour l'amour du bon »



Le coq au vin 31 €
 (selon Paul Bocuse)

Coq au vin
 (Paul Bocuse style)

Weinzossis  26 €

Mousseline de pommes de terre & sauce à la moutarde

Luxembourgish sausages
 Mashed potatoes & mustard sauce




Pavé de saumon d'Ecosse 35 €


Lentilles vertes du Puy, beurre blanc

Scottish salmon steak
 "Du Puy" green lentils & beurre blanc



VIANDES / MEAT

 **Curry d'agneau à l'indienne de notre chef Sunny** 38 €
Indian style Lamb curry from our chef Sunny


 **Filet de canette laqué au miel** 32 €
Pommade de petits pois, jus de volaille au piccalilli, pommes grenaille sautées
Honey-glazed duckling breast
Green pea purée, poultry jus with piccalilli & fingerling potatoes


Tournedos de bœuf Charolais 42 €
Échalotes frites, jambon fumé, sauce choron & écrasé de pommes de terre
Charolais beef medallion
Fried shallots, smoked ham, choron sauce & mashed potatoes

 **Tomahawk de bœuf**
Frites au blanc de bœuf, sauce béarnaise & mesclun
(découpé en salle devant vous) 96 €
pour 2 couverts
Beef tomahawk
Homemade fresh fries, béarnaise sauce & mixed greens
(sliced in front of you)

POISSONS / FISH

 **Omble chevalier** 35 €
Fèves à la crème de sarriette & beurre blanc citronné
Char fish
Fava beans with savory cream & lemon beurre blanc

 **Poulpe grillé** 39 €
Risotto aux herbes et citron confit, émulsion au basilic
Grilled octopus
Herb and preserved lemon risotto, basil emulsion

 **Daurade au lait de coco** 32 €
Patates douces, huile de curry vert & riz basmati
Sea bream with coconut milk
Sweet potatoes, green curry oil & basmati rice

GARNITURES / SIDE DISHES

  **Pommes frites au blanc de bœuf** + 6 €
Belgian fries

  **Mesclun** + 6 €
Young leaves

  **Pousses d'épinards frais** + 6 €
Fresh spinach

  **Riz basmati** + 6 €
Basmati rice

  **Mousseline de pomme de terre au beurre noisette** + 6 €
Potato mousseline with nut-brown butter

Légumes de saison + 6 €
Seasonal vegetables

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.

SÉLECTION DE FROMAGES « CŒUR DE MEULE » "CŒUR DE MEULE" CHEESE SELECTION

Portion 3 pièces / 3 pieces portion	13 €
Portion 5 pièces / 5 pieces portion	16 €

GOURMANDISES / SWEETS

 Veg Sphère chocolat et banane	16 €
Cœur crémeux aux baies de la passion Chocolate and banana sphere Creamy heart with passion fruit berries	
 V Ile flottante au caramel	14 €
Crème anglaise au cœur de vanille Floating island with caramel Vanilla-flavored custard	
V La fraise gariguette	15 €
Confit de rhubarbe & galette bretonne croustillante Gariguette strawberry, rhubarb compote, crispy Breton galette	
 V Framboises marinées à l'hibiscus rouge	16 €
Sabayon gratiné à la noix de coco Raspberries marinated in red hibiscus, coconut-gratinated sabayon	
  V L'accord printanier	15 €
Betterave et thé Indian chai The spring pairing of beetroot and Indian chai tea	
Café gourmand « Le Royal »	16 €
Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs Homemade biscuits served with a hot beverage of your choice	
Dessert du jour	12 €
Dessert of the day	

V DESSERT GLACÉ / FROZEN DESSERT

La traditionnelle Dame Blanche	16 €
Crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce chocolat chaud White lady's cup Vanilla ice cream, Chantilly cream, warm chocolate sauce	

V GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS

Coupe 1 boule / 1 scoop	6 €
Coupe 2 boules / 2 scoops	8 €
Coupe 3 boules / 3 scoops	10 €
Supplément chantilly / Extra chantilly cream	+ 1,5 €
Supplément chocolat chaud / Extra warm chocolate	+ 1,5 €

DÎNER GOURMAND / GOURMET MENU

Hors événements spéciaux / Excluding special events

75 € / pers hors fromage • 85 € / pers avec fromage

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



Velouté de chou-fleur
Chorizo & huile de ciboulette

Cauliflower velouté
Chorizo & chive oil

Ou / or



Filet de thon rouge mi-cuit
Salade de légumes croquants & vinaigrette ponzu

Semi-cooked red tuna fillet
Crisp vegetable salad & ponzu dressing

TVB

Œuf bio cuit parfait
Asperges vertes, crème de persil, beurre noisette & croûtons

Organic egg cook parfait
Green asparagus, parsley cream, brown butter & croutons



Ombre chevalier
Févettes à la crème de sarriette & beurre blanc citronné

Char fish, fava beans
Savory cream & lemon beurre blanc

Ou /or



Filet de canette laqué au miel
Pommade de petits pois, jus de volaille au piccalilli,
pommes grenaille sautées

Honey-glazed duckling breast
Pea purée, poultry jus with piccalilli & fingerling potatoes

Sélection de 5 fromages affinés de « Cœur de Meule »
Selection of 5 refined cheeses from “Coeur de Meule”



Ile flottante au caramel
Crème anglaise au cœur de vanille

Floating island with caramel
Vanilla-flavored custard

Ou /or



La fraise gariguette
Confit de rhubarbe & galette bretonne croustillante

Gariguette strawberry and rhubarb compote
Crispy Breton galette

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

67,00 € / 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 de chez « Cœur de Meule » • 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 “Cœur de Meule” • desserts.