

Tous les midis du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025
Lunchtime from Monday the 16th to Friday the 20th of May

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39 €
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Salade de crevettes
Sauce mala

Shrimp salad
Mala sauce

Ou / Or

Aubergine parmigiana
Coulis piquillos

Eggplant parmigiana
Piquillo pepper coulis



Dorade sébaste snackée
Déclinaison de carottes et sauce poisson à la carotte

Lean fillet

Marinated tomatoes carpaccio, polenta fries, cold raspberry vinaigrette

Ou / Or

Médailлон de volaille rôti
Purée de pommes de terre au beurre fumé,
chips de feuilletage et jus corsé

Roasted poultry medallion
Smoked butter mashed potatoes, puff pastry crisps, and rich jus



La Fraise Tonka
Strawberry & Tonka Bean Delight

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 23 au vendredi 27 juin 2025

Lunchtime from Monday the 23rd to Friday the 27th of May

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39 €

STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48 €

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Salade feierstengszalot

Traditional Luxembourgish beef salad

Pickles and onions

Ou / Or

Pâté au riesling

Chutney de saison

Riesling pâté

Seasonal chutney



Filet de truite

Lentilles, pommes de terre fondants et beurre blanc

Trout fillet

Lentils, fondant potatoes and beurre blanc sauce

Ou / Or

Cordon bleu

Tagliatelles fraîches, sauce champignons

Breaded veal cordon bleu

Served with fresh tagliatelle and creamy mushroom sauce



Crème caramel

Tuile aux amandes

Crème Caramel

Almond Tuile

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 30 juin au vendredi 4 juillet 2025
Lunchtime from Monday the 30th of May to Friday the 4th of July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39 €
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Tarte fine “radis beurre”

Thin tart ‘radish and butter’ style

Ou / Or

Bouillon de légumes à la citronnelle gélifié

Légumes de saison

Lemongrass-infused vegetable gelée

Seasonal vegetables



Pavé de saumon snacké

Poêlée de poivrons, riz basmati, jus de volaille au chorizo

Seared salmon fillet

Sautéed bell peppers, basmati rice, and chorizo-infused poultry jus

Ou / Or

Bún chà

Porc grillé, vermicelles de riz, herbes et pickles de légumes

Bún chả

Grilled pork, rice vermicelli, aromatic herbs and pickled vegetables



Pavlova abricot

Shizo purple

Apricot

Purple Shiso Pavlova

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 7 au vendredi 11 juillet 2025

Lunchtime from Monday the 7th to Friday the 11th of July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39 €

STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48 €

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Sashimi de thon
Salade thaï et sauce nems

Tuna sashimi
Thai salad and spring roll dipping sauce

Ou / Or

Carpaccio de tomates
Buffala, sirop de tomate, huile de basilic

Tomato carpaccio
Buffalo mozzarella, tomato syrup, basil oil



Pavé de maigre snacké
Ecrasé de pommes de terre, fenouil et sauce vin blanc à la passion

Seared maigre fillet
Crushed potatoes, fennel, and white wine passion fruit sauce

Ou / Or

Paupiette de bœuf glacé au jus
Mousseline de carotte, mini pommes de terre suédoise

Beef paupiette glazed with jus
Carrot mousseline, Swedish mini potatoes



Ile flottante à la passion
Poivre de Tellichery
Floating Island
Passion Fruit and Tellicherry Pepper

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 14 au vendredi 18 juillet 2025
Lunchtime from Monday the 14th to Friday the 18th of July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39 €
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Salade de pastèque
Halloumi et vinaigrette aux épices zaatar
Watermelon salad
Halloumi and za'atar spice dressing

Ou / Or

Tartine de focaccia au chèvre
Pêche et miel, pousses de roquette
Focaccia toast with goat cheese
Peach, honey, and arugula sprouts



Filet de bar snacké
Julienne de légumes, jus d'arêtes et de poissons grillés
Seared bass fillet
Julienned vegetables, grilled fish and bone stock

Ou / Or

Panang Neua
Plat thaï réalisé par le chef Sunny
Panang Neua
Thai-style beef curry prepared by Chef Sunny



Carpaccio de pamplemousse
Poivre Malabar, glace au yaourt
Grapefruit Carpaccio
Malabar Pepper and Yogurt Sorbet

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice