

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

Tous les midis du lundi 28 juillet au vendredi 1^{er} août 2025
Lunchtime from Monday the 28th of July to Friday the 1st of August

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

Gravelax de bœuf
Pastèque confite au soja & miso, oignons crispy
Beef Gravlax
Soy & Miso Candied Watermelon, and Crispy Onions

Ou / Or

Tartare de tomates
Gaspacho andalou et pain à l'ail
Tomato Tartare
Andalusian Gazpacho, and Garlic Bread



Retour de pêche
Caviar d'aubergines, polenta croustillante et sauce chimichurri
Catch of the Day
Eggplant Caviar, Crispy Polenta and Chimichurri Sauce

Ou / Or

Filet de canette rôti
Pressé de pommes de terre au comté et sauce brune aux fruits rouges
Roasted Duckling Breast
Comté Potato Press, and Red Berry poultry jus



Billes de melon semi
Confit à la mélisse
Semi-candied melon balls
Lemon bal

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 4 au vendredi 8 août 2025
Lunchtime from Monday the 21st to Friday the 25th 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

Oeuf cuit parfait
Velouté petits pois menthe, tomates confites et croûtons
Perfectly Cooked Egg
Pea and Mint Velouté, Sun-Dried Tomatoes, and Croutons

Ou / Or

Carpaccio de saumon
Vinaigrette à la grenobloise
Salmon Carpaccio
Grenoble-Style Vinaigrette



Filet de sandre snacké
Orzo, épinards frais et sauce vierge
Seared Zander Fillet
Orzo, Fresh Spinach, and Vierge Sauce

Ou / Or

Suprême de volaille farcie aux herbes
Haricots verts, patates douces et jus de volaille pimenté
Herb-Stuffed Chicken Supreme
Green Beans, Sweet Potatoes, and Spicy Chicken Jus



La Mirabelle du Val de Meuse au miel
Huile d'olive à la vanille
Mirabelle plum from Val de Meuse
Honey and vanilla olive oil

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL » 16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice