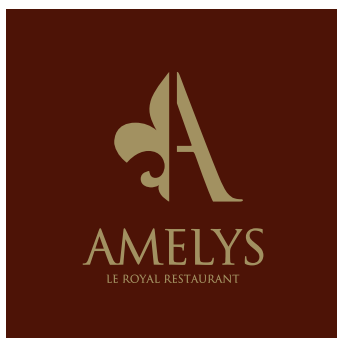




PETIT-DÉJEUNER

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 vendredi de 12h00 à 14h30
et de 18h30 à 22h00.

Les samedis & dimanches de 12h30 à 14h30
et de 18h30 à 22h00.

OPEN DAILY

Monday to Friday from 12.00pm to 14.30pm
and 18.30pm to 10.00pm.

Saturday and Sunday
from 12.30pm to 14.30pm and 18.30pm to 10.00pm.



Suivez-nous
Follow us



Tous les midis du lundi au vendredi sauf jours fériés

Lunchtime from Monday to Friday except public holidays

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 42

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

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

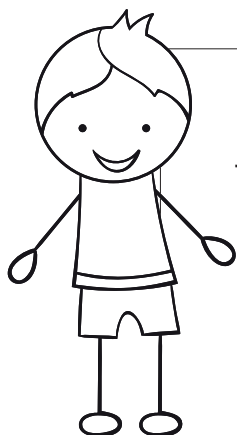
CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

17

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 24

Aiguillettes de volaille snackées

Frites au blanc de bœuf & jus de rôti

Grilled chicken breast

Belgian fries & brown sauce

Ou / or

Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjímé, de Norvège

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

Norwegian roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime
potatoes purée with brown butter, fresh spinach, creamy fish broth

Ou / or

Spaghettis sauce Bolognaise

Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Spaghettis pasta in Bolognese sauce

Shaved parmesan, virgin olive oil

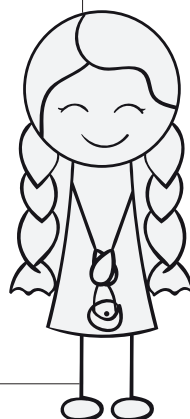
2 boules de glace ou sorbet

2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or

Mousse au chocolat Saint Domingue 70%

Classic chocolate mousse



V



V

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

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

ENTRÉES / STARTERS

	Œuf bio cuit parfait	25
	Crevettes grises, champignons & jus de crustacés	
	Perfectly cooked organic egg	
	Grey shrimp, button mushrooms & shellfish jus	
	Pigeon ramier & foie gras de canard en dodine	28
	Salade d'endives, vinaigrette aux airelles	
	Wood pigeon and duck foie gras dodine	
	Endive salad & lingonberry vinaigrette	
	Velouté de potiron au lait de coco	21
	Curry vert & tofu fumé	
	Pumpkin velouté with coconut milk	
	Green curry & smoked tofu	
	Noix de coquilles Saint Jacques rôties	44
	Topinambour & mandarine	
	Roasted scallops	
	Jerusalem artichoke & mandarin	
	Salade de quinoa, enoki, légumes croquants	24
	Vinaigrette aux pommes	
	Quinoa salad, enoki mushrooms	
	Crunchy vegetables & apple vinaigrette	

COIN VÉGÉTAL / VEGGIE CORNER

	Risotto de céleri rave aux champignons sauvages	26
	Fruits secs & émulsion noisette	
	Celeriac risotto with wild mushrooms	
	Dried fruits & hazelnut emulsion	
	Chicons comme un gratin	26
	Gratin-style Belgian endives	

 STURIA caviar français	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
---	---

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.

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

VIANDES / MEATS

Coquelet en cocotte 30
Crème d'estragon
Spring chicken casserole
Tarragon sauce

Filet de cannette & jus de volaille à l'ail noir 32
Embeurrée de chou & pommes de terre
Duck breast fillet, rich poultry jus with black garlic
Butter-braised cabbage and potatoes

Entrecôte de bœuf maturée
Pommes frites au blanc de bœuf, sauce béarnaise & mesclun
(découpé en salle devant vous)
Dry-aged ribeye steak
Belgian fries, béarnaise sauce & green salad
(sliced in front of you)

88
pour 2 couverts
For 2 people

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, fresh spinach, basmati rice & green salad

T Civet de chevreuil 38
Champignons sauvages & pommes nature
Venison stew
Wild mushrooms and boiled potatoes

T Filet de biche & sauce badoise 42
Confit de chou rouge & endives
Venison fillet with Baden-style sauce

POISSONS / FISHES

Cœur de cabillaud au chorizo & petite choucroute 36
Mousseline de pommes de terre au beurre noisette & sauce vin blanc à l'estragon
Cod loin with chorizo, braised sauerkraut
White wine and tarragon sauce, potato mousseline with browned butter



Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjímé 32
Croûte de champignons, chou fleur rôti & beurre au ponzu
Bömlo salmon fillet, Ikéjímé certified
Mushroom crust, roasted cauliflower & ponzu butter

Ce label certifie des produits d'origine animale ayant une production plus respectueuse de l'environnement

This label certifies animal-based products produced in a more environmentally friendly way

Filet de maigre snacké & moules de Zélande 34
Risotto aux champignons & jus de betteraves acidulé
Meagre fillet, Zeeland mussels
Tangy beet jus, wild mushroom risotto

T = Terroir **V** = Végétarien **Veg** = Végan **✂** = Sans gluten **🚫** = Sans lactose

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

GARNITURES / SIDE DISHES

 	Pommes frites au blanc de bœuf + 6 Belgian fries
  	Mesclun de salade + 6 Green salad
 	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

FROMAGES / CHEESE

Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule » 16 «Cœur de Meule» cheese selection

GOURMANDISES / SWEETS

L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti 16 Floating island with Tahitian vanilla
 Le chocolat Saint Domingue & cœur crémeux réglisse 16 Saint Domingue chocolate with creamy licorice center
Mont blanc aux saveurs épicées & confit d'orange 16 Mont Blanc with spiced flavors & orange confit
Financier poire & fève de tonka 16 Pear and tonka bean financier
Entremets pistache & dattes à la fleur d'oranger 16 Pistachio and date dessert with orange blossom
Café gourmand « Le Royal » 17 Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs Homemade biscuits served with a hot beverage of your choice

DESSERT GLACÉ / FROZEN DESSERTS

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

GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS

Coupe 1 boule / 1 scoop 5

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.

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net



MENU ENFANTS / KIDS' MENU

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under 24

Aiguillettes de volaille snackées
Frites au blanc de bœuf & jus de rôti

Grilled chicken breast
Belgian fries & brown sauce

Ou / or

Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjime, de Norvège

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

Norwegian roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime
potatoes purée with brown butter, fresh spinach, creamy fish broth

Ou / or

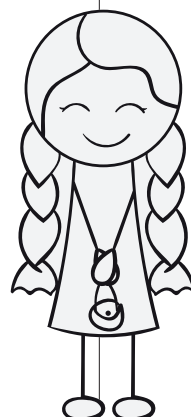
Spaghettis sauce Bolognaise
Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Spaghettis 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



V

V

Les Rendez-vous DE LA MER

Chaque dernier vendredi du mois,
le restaurant Amélys donne un nouveau goût
à votre déjeuner avec un menu inspiré par la mer et ses trésors.

AU MENU*

Produits de la mer grillés à la plancha,
accompagnements et sauces maison.

44€ par personne
(hors boissons)

*Servi de 12h00 à 14h30



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

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

DÎNER ROYAL / ROYAL MENU

Vendredi & samedi soir uniquement / Friday & Saturday evenings only

75 / PERS

Pigeon ramier & foie gras de canard en dodine

Salade d'endives, vinaigrette aux airelles

Wood pigeon & duck foie gras dodine

Endive salad, lingonberry vinaigrette

Ou / or

Noix de coquilles Saint Jacques rôties

Topinambour & mandarine

Roasted scallops

Jerusalem artichoke & mandarin



Cœur de cabillaud au chorizo & petite choucroute

Mousseline de pommes de terre au beurre noisette

& sauce vin blanc à l'estragon

Cod loin with chorizo, braised sauerkraut

White wine & tarragon sauce, potato mousseline with browned butter

Ou /or

Filet de cannette & jus de volaille à l'ail noir

Embeurrée de chou & pommes de terre

Duck breast fillet, rich poultry jus with black garlic

Butter-braised cabbage & potatoes



V

Sélection de fromages affinés de « Cœur de Meule »

+ 10€

Selection of refined cheeses from "Coeur de Meule"

+10€



V

L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti

Floating island with a Tahitian vanilla

Ou /or

Veg

Le chocolat Saint Domingue & cœur crémeux réglisse

Saint Domingue chocolate with creamy licorice center

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.

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

69,00 € / 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.

T = Terroir **V** = Végétarien **Veg** = Végan **✂** = Sans gluten **🚫** = Sans lactose

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique