

Tous les midis du lundi 1^{er} au vendredi 5 décembre 2025
Lunchtime from Monday the 1st of to Friday the 5th of december

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

Icli kofte
Sucrine et harissa légère

Icli kofte
Sucrine and light harissa

Ou / Or

Noix de pétoncles en coquille
Façon thermidor

Scallops in the shell
Thermidor style



Pavé de lieu jaune
Fricassée de rutabaga et chou de Bruxelles,
sauce citron & gingembre

Fillet of pollack

Fricassee of rutabaga and Brussels sprouts, lemon & ginger sauce

Ou / Or

Cannelloni de bœuf et chou vert
Mousseline de patates douces et jus d'une carbonade

Beef and savoy cabbage cannelloni

Sweet potato mousseline and carbonade jus



Finger cacahuètes et caramel
Peanut & Caramel Finger

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL » 17

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 **S** = Sans gluten **L** = Sans lactose

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

Tous les midis du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025
Lunchtime from Monday the 8th of to Friday the 12th of december

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

Œuf mimosa

Sucrine et oeufs de poisson

Deviled egg

Baby gem lettuce, and fish roe

Ou / Or

Bœuf à la coriandre en bouillon

Cébette et oignons frits

Beef in coriander broth

Spring onions, and crispy fried onions



Minestrone de la mer

Seafood minestrone

Ou / Or

Côte de cochon rôti

Pressé de pommes de terre parfumé aux champignons
et sauce charcutière

Roast pork chop

Mushroom-infused potato press, and charcutière sauce



Macaron au thé matcha

Yuzu

Matcha and yuzu macaron

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

17

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 **S** = Sans gluten **L** = Sans lactose

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

Tous les midis du lundi 15 décembre au vendredi 2 janvier
Lunchtime from Monday the 15th of December to Friday the 2nd of January

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

Gravlax de merlu à la bière

Salade de radis meat

Beer-cured hake gravlax

Radish salad

Ou / Or

Tarte à l'oignon

Crème au raifort

Onion tart

Horseradish cream



Filet de lingue

Déclinaison de céleri rave, jus d'arêtes grillées à la fève de tonka

Ling fillet

Variations of celeriac and grilled fish bone jus with tonka bean

Ou / Or

Médaillon de volaille farci aux fruits secs

Purée de pommes de terre fumée et sauce poulette

Chicken medallion stuffed with dried fruits

Smoked mashed potatoes and poulette sauce



Bûchette pistache

Muroise

Pistachio and Muroise

Mini Yule Log

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

17

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 **Vég** = Végan **S** = Sans gluten **L** = Sans lactose

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