

Tous les midis du lundi 1<sup>er</sup> au vendredi 5 décembre 2025  
Lunchtime from Monday the 1<sup>st</sup> of to Friday the 5<sup>th</sup> 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  = Sans gluten  = 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 8<sup>th</sup> of to Friday the 12<sup>th</sup> 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

Cébettes 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  = Sans gluten  = 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 15<sup>th</sup> of december to Friday the 2<sup>nd</sup> 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 langue

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**

Médailillon 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 **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

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