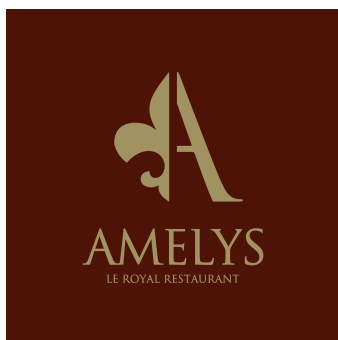




HEURES D'OUVERTURE

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 & Sunday from 12.30pm to 14.30pm & 18.30pm to 10.00pm



Suivez-nous
Follow us



T +352 24 16 16 737 | www.amelys.lu

APÉRITIFS

5 CL

Bombay Sapphire	9
Vodka 42 Below	9
Martini blanc ou rouge, Pastis ou Ricard Campari, Aperol, Cynar	
Porto blanc ou rouge Pineau des Charentes	9
Kir vin blanc Crème de cassis, vin blanc	16
Kir Royal Crémant Crème de cassis, crémant	19
Kir Royal Champagne Crème de cassis, champagne Deutz	27

BIÈRES

33 CL

Clausthaler sans alcool	6
Battin, Bofferding, Leffe Blonde, Orval	8
Picon bière	9

CIDRES

33 CL

Lady Squirrel (sans alcool) Maison Wignac, France	8
Le Lièvre Maison Wignac, France	10

SOFTS

20 CL

Bitter San Pellegrino (10 cl)	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Lipton Ice Tea Canada Dry, Schweppes Tonic, Bitter Lemon	6

JUS DE FRUITS

25 CL

Jus de fruits fraîchement pressés Orange, pamplemousse, citron	8
Jus de fruits Carotte, tomate, orange, pamplemousse, pomme, mangue, ananas, cranberry	6

EAUX

50 CL

Lodyss naturelle ou finement pétillante	8
---	---

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

À LA COUPE

12,5 CL

Crémant Sunnen Hoffmann, Moselle-Luxembourgeoise <i>Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Auxerrois</i>	16
Champagne Deutz Brut <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	24
Champagne Deutz Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	30

VINS AU VERRE

15 CL
BLANCS

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Hamelin Bourgogne, France 2023 <i>Chardonnay</i>	20
Pinot Gris, Wellenstein Foulschette Mathis Bastian, Luxembourg, 2024 <i>Pinot Gris</i>	14
Riesling « Puits d'Or » Aly Duhr, Luxembourg, 2023 <i>Riesling</i>	14
Sancerre, Joseph Mellot Vallée de la Loire, France, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	16

ROSÉS

Whispering Angel, Cave d'Esclans Côtes de Provence, France, 2024 <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Roll</i>	18
---	----

ROUGES

La Petite Fleur des Rochers, Domaine Clos des Rochers Moselle Luxembourgeoise <i>Pinot noir</i>	18
Tempo D'Angelus Merlot, Bordeaux, France, 2023 <i>Cabernet Franc, Merlot</i>	22
Vaqueyras, Les Amouriers Vallée du Rhône, France, 2024 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	14

VIN DE DESSERT
10 CL

Lions de Suduiraut Bordeaux, France, 2015 <i>Sauvignon blanc, Sémillon</i>	14
--	----

ENTRÉES

STARTERS

Velouté de topinambour aux amandes & safran	28	2 • 10
Jerusalem artichoke velouté with almonds & saffron		
Œuf bio parfait à la vigneronne	25	1 • 5 • 9 • 10
Oignons glacés, carottes confites & croûtons au beurre		
Organic “perfect” egg vigneron style		
Glazed onions, candied carrots, & butter croutons		
Foie gras de canard maison cuit au torchon	36	1 • 5 • 9 • 10
Chutney de pommes & brioche aux fruits secs		
Home made duck foie gras cooked in a cloth		
Apple chutney & dried fruit brioche		
Carpaccio de bar	35	1 • 7 • 9
Pommes vertes, croûtons de seigle & caviar Sturia Vintage		
Seabass carpaccio		
Green apples, rye croutons & Sturia caviar Vintage		
Noix de coquilles Saint-Jacques de Dieppe	44	9 • 10 • 14
Petits pois, foie gras de canard poêlé & chorizo		
Dieppe scallops		
Peas, pan-fried duck liver & chorizo		

POISSONS

FISH

Filets de sole, déclinaison de pamplemousse	58	7 • 9
Champignons bruns, parmentier & huile d’aneth		
Sole fillets with grapefruit variation		
Brown mushrooms, mashed potato parmentier & dill oil		
Dos de lingue cuit à la vapeur	30	3 • 7 • 9 • 10
Patates douces, sauce blanquette aux œufs de poisson & perles acidulées		
Steamed lingue fish fillet		
Sweet potatoes, fish-egg blanquette sauce & tangy pearls		
Queue de lotte nacrée	38	7 • 10
Sauce curry, riz sauvage, poire confite & eryngii		
Pearl-like monkfish tail with curry sauce		
Wild rice, candied pear & king oyster mushrooms		

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

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

COIN VÉGÉTAL

VEGGIE CORNER

Légumes de saison30 | 6 • 10

Truffes, vinaigrette miel & citron

Seasonal vegetables

Truffles & honey-lemon vinaigrette

VIANDES

MEATS

Filet de bœuf & confiture de lard au bourbon48 | 9 • 10

Mousseline de pommes de terre au beurre fumé, poêlée de chanterelles

Beef fillet with bourbon bacon jam

Smoked butter potato mousseline & sautéed chanterelle mushrooms

Bouchée à la Reine32 | 1 • 5 • 6 • 9 • 10

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, spinach, pilaf rice & green salad

Filet de canette36 | 9 • 10

Coing confit, jus corsé à la gelée de coing & pommes paille

Seared duckling fillet

Confit quince, rich jus with quince jelly & straw potatoes

GARNITURES

SIDE DISHES

Pommes frites au blanc de bœuf+ 7

Belgian fries

Mesclun de salade+ 7 | 10 • 6

Green salad

Pousses d'épinards frais+ 7 | 9

Fresh spinach

Riz basmati+ 7

Basmati rice

Mousseline de pomme de terre au beurre noisette+ 7 | 9

Potato mousseline with nut-brown butter

Légumes de saison+ 7

Seasonal vegetables

Supplément truffe noire melanosporum | ? • ?

Tuber melanosporum black truffle

+ 15

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

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

FROMAGES

CHEESE

Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule » 18 | 9
«Cœur de Meule» cheese selection

GOURMANDISES

SWEETS

Crème renversée caramel & fève de tonka 16 | 5•9
Caramel creme with tonka bean

La sphère chocolat 16 | 1•2
Chocolat au lait, confit de cassis aux baies d'Ashanti
Chocolate sphere
Milk chocolate, blackcurrant confit with Ashanti berries

Baba bouchon au litchi & yuzu 16 | 1•5•9
Lychee & yuzu baba bouchon

Le délice vanille de Papouasie 16 | 1•2•5•9
Biscuit noisette & crémeux hojicha
Papua vanilla delight
Hazelnut biscuit & hojicha cream

Café gourmand « Le Royal » 18 | 1•2•5•9•13
Boisson chaude au choix & son assortiment de douceurs
Homemade biscuits
Served with a hot beverage of your choice

Dessert du jour 14
Dessert of the day

DESSERT GLACÉ

FROZEN DESSERT

La traditionnelle Dame Blanche 16 | 5•8•9
Crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce chocolat chaud
White lady's cup
Vanilla ice cream, chantilly cream, warm chocolate sauce

Glaces ou sorbets 1 boule 5 3•6•7
Ice creams or sorbets 1 scoop

Chantilly maison + 2 7
Homemade chantilly cream

Sauce chocolat chaud + 2 7
Warm chocolate sauce

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

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

DÎNER ROYAL

ROYAL MENU

Vendredi & samedi soirs uniquement / Friday & Saturday evenings only

Foie gras de canard maison cuit au torchon

| 1 • 5 • 9 • 10

Chutney de pommes & brioche aux fruits secs

Home made duck foie gras cooked in a cloth

Apple chutney & dried fruit brioche

Ou / or

Œuf bio parfait à la vigneronne

| 1 • 5 • 9 • 10

Oignons glacés, carottes confites & croûtons au beurre

Organic “perfect” egg vigneron style

Glazed onions, candied carrots, & butter croutons



Queue de lotte nacrée

| 7 • 10

Sauce curry, riz sauvage, poire confite & eryngii

Pearl-like monkfish tail with curry sauce

Wild rice, candied pear & king oyster mushrooms

Ou / or

Filet de canette

| 9 • 10

Coing confit, jus corsé à la gelée de coing & pommes paille

Seared duckling fillet

Confit quince, rich jus with quince jelly & straw potatoes



Sélection de fromages affinés de « Cœur de Meule »

| 9

Selection of refined cheeses from “Cœur de Meule”

+ 15



La sphère chocolat

| 1 • 2

Chocolat au lait, confit de cassis aux baies d’Ashanti

Chocolate sphere

Milk chocolate, blackcurrant confit with Ashanti berries

Ou / or

Crème renversée caramel & fève de tonka

| 5 • 9

Caramel creme with tonka bean

75 / PERS

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

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

Tous les midis du lundi 12 au vendredi 16 décembre 2025
Lunchtime from Monday the 12th of to Friday the 16th 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

Civet de betterave végétal
Gel de cassis & réduction balsamique

Vegetable beetroot civet
Blackcurrant gel & balsamic reduction

Ou / Or

Carpaccio de bar
Gel de pommes vertes, croutons de seigle & vinaigrette cidre & miel

Sea bass carpaccio
Green apple gel, rye croutons & cider-honey vinaigrette



Retour de pêche
Houmous, moules de Zélande & jus d'une bouillabaisse

Catch of the day
Hummus, Zeeland mussels & bouillabaisse jus

Ou / Or

Croustillant de paleron de bœuf
Crème de moutarde & salade de légumes croquante

Crispy beef chuck
Mustard cream & crunchy vegetable salad



Galette des rois
Frangipane

King cake
rangipane

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL » 18

Boisson chaude au choix & son assortiment de douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

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

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques