

Tous les midis du lundi 9 au vendredi 13 février 2026
Lunchtime from Monday the 9th to Friday the 13th of February

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

Oeuf parfait (3•6•12)
lentilles et coulis de cresson

Perfect egg
lentils and watercress coulis

Ou / Or

Tartare de bœuf (1•3•4•10•12)
Voile de betterave et huile verte

Beef tartare
Beetroot veil and green oil



Retour de pêche (4•7•12)
Orzo, chou kale et sauce livèche

Fresh catch
Orzo, kale and lovage sauce

Ou / Or

Onglet de veau (7•12)
Pressé de patates douces et jus de viande acidulé

Veal hanger steak
Sweet potato press and tangy meat jus



Opéra à l'orange sanguine (1•3•4•7•8)
Blood orange opera cake

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

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

Tous les midis du lundi 16 au vendredi 20 février 2026
Lunchtime from Monday the 16th to Friday the 20th of February

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

Scampis sautés (6•7•11•12)

Polenta croustillante, maïs soufflé et sauce bulgogi

Sautéed scampi

Crispy polenta, popcorn corn and bulgogi sauce

Ou / Or

Velouté Dubarry (7•12)

Copeaux de chou-fleur et miel galanga

Beef tartare

Beetroot veil and green oil



Retour de pêche en croute de pain (1•4•7•12)

Courge rôtie, pleurotes grillés et beurre blanc à l'aneth

Bread-crusted catch of the day

Roasted squash, grilled oyster mushrooms and dill beurre blanc

Ou / Or

Poitrine de cochon basse température façon teriyaki

(6•7•9•11•12)

Pressé de céleri et ketchup de mûres

Slow-cooked pork belly teriyaki style

Pressed celery and blackberry ketchup



Macaron matcha et citron sudachi (1•3•4•7•8)

Matcha and sudachi lemon macaron

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

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

Tous les midis du lundi 23 au vendredi 27 février 2026
Lunchtime from Monday the 23rd of January to Friday the 27th of February

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

Crèmeux de lentilles (7•12)

Champignons confits et lard croustillant

Lentil cream

Caramelized mushrooms and crispy bacon

Ou / Or

Crumble végétal (1•12)

Légumes croquants et aioli végan

Vegetable crumble

Crunchy vegetables and vegan aioli



Retour de pêche (4•7•12)

Mousseline de patates douces violette, riz croustillant,
chips de vitelotte, vinaigrette mangue acidulée

Catch of the day

Purple sweet potato mousseline, crispy rice,
Vitelotte chips and tangy mango vinaigrette

Ou / Or

Gnocchis crémeux de butternut (1•7•12)

Émulsion de parmesan

Creamy butternut gnocchi

Parmesan foam



Ananas victoria rôti à la vanille de Papouasie (7•8)

Roasted Victoria pineapple with Papua New Guinea vanilla

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

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

Tous les midis du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026
Lunchtime from Monday the 2nd of January to Friday the 6th of March

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

Toast brioché (2.7.12)

Champignons en persillade et espuma au comté

Brioche toast

Mushrooms in parsley butter and Comté foam

Ou / Or

Crème de courge au piment doux (2.7.8)

Crevettes snackées, noisettes caramélisées et huile de courges

Sweet pepper pumpkin cream

Seared shrimp, caramelized hazelnuts and pumpkin seed oil



Retour de pêche (2.4.12)

Carottes fondantes, salade de fenouil, jus de crustacés

Catch of the day

Tender carrots, fennel salad and shellfish jus

Ou / Or

Jambonnette de pintade farcie aux herbes (7.12)

Crème de maïs et jus au chorizo

Herb-stuffed guinea fowl leg

Corn cream and chorizo jus



Chou gourmand (1.3.4.7.8)

Clémentine & verveine

Choux pastry

Clementine and verbena

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

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