



## 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 2.30pm and 6.30pm to 10.00pm.  
Saturday & Sunday from 12.30pm to 2.30pm & 6.30pm to 10.00pm



Suivez-nous  
Follow us



# APÉRITIFS

5 CL

Martini blanc ou rouge	10
Pastis ou Ricard	14
Campari, Aperol, Cynar	10
Kir vin blanc	16
Crème de cassis, vin blanc	
Kir Royal Crémant	17
Crème de cassis, crémant	
Kir Royal Champagne	24
Crème de cassis, champagne Deutz	

Les champagnes et les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

# BIÈRES

33 CL

Leffe O.O %	9
Battin	7
Bofferding	7
Leffe Blonde	10
Orval	12

Les bières sont produites à partir de céréales contenant du gluten (1)

# CIDRES

33 CL

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

Aucun allergène majeur

# SOFTS

20 CL

Bitter San Pellegrino (10 cl)	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Lipton Ice Tea	9

Aucun allergène majeur

# JUS DE FRUITS

25 CL

Jus de fruits fraîchement pressés Orange, pamplemousse, citron	12
Jus de fruits Carotte, tomate, orange, pamplemousse, pomme, mangue, ananas, cranberry	8

Aucun allergène majeur, les jus sont 100 % fruits pressés ou reconstitués.

# EAUX

50 CL

Lodyss naturelle ou finement pétillante	9
---	---

Aucun allergène majeur

## 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

# CHAMPAGNES & CRÉMANTS À LA COUPE

12,5 CL

Crémant Sonnen 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

Les champagnes peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

## VINS AU VERRE

15 CL

BLANCS

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

Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

ROSÉ

Whispering Angel, Cave d'Esclans Côtes de Provence, France, 2025 <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Roll</i>	18
---	----

Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

ROUGES

Hautes Côtes de Nuits, "Les Dames de Vergy", Domaine Guyon Bourgogne, France, 2023 <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

Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

VIN DE DESSERT

10 CL

Château Rieussec Bordeaux, France, 2011 <i>Sémillon, Sauvignon Blanc</i>	25
--	----

Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

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  
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# LES ENTRÉES

## STARTERS

- 
- Œuf de poule bio cuit parfait** 22 | 3•7•12  
Asperges vertes & crème au comté fleuri  
Organic 63° egg  
Green asparagus, comté cream
- 
- Salade de scampis rôtis** 28 | 2•3•10•12  
Laitue pommée, avocat, sauce « Le Royal »  
Roasted prawn salad  
Butterhead lettuce, 'Le Royal' sauce
- 
- Asperges blanches** 38 | 3•7•12  
Sauce hollandaise aux morilles  
White asparagus  
Morel hollandaise sauce
- 
- Saumon mariné** 26 | 4•10•12  
Poivre rose, pomme & sauce à l'aneth  
Marinated salmon  
Pink peppercorns, apple & dill sauce

# COIN VÉGÉ

## HEALTHY

- 
- Risotto d'épeautre lié à la purée d'herbes** 25 | 1•7•12  
Champignons & parmesan  
Spelt risotto with herb purée  
Mushrooms & parmesan
- 
- Salade de broccolinis** 25 | 8•11•12  
Vinaigrette tahini au sésame, confit de poivrons doux, noix de cajou grillées  
Broccolini salad  
Tahini dressing, bell pepper confit, roasted cashews

# POISSONS

## FISH

- 
- Sole meunière entière** 68 | 1•4•7•12  
Beurre aux câpres & citron, pommes nature  
Dover sole Meunière  
Caper & lemon butter, boiled potatoes
- 
- Poulpe sauté à l'ail** 38 | 7•12•14  
Chorizo Bellota & piment doux, riz  
Panfried octopus with garlic  
Bellota chorizo, paprika, rice
- 
- Blanc de cabillaud** 32 | 4•7•12  
Pousses d'épinards, anguille fumée & fenouil croquant  
Cod loin  
Baby spinach, smoked eel, fennel salad

### 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

# VIANDES

## MEATS

<b>Tournedos de bœuf, asperges vertes roties, Beurre Café de Paris, mesclun, pommes frites au blanc de bœuf</b>	<b>48</b>	3•4•7 10•12
Beef tournedos, roasted green asparagus Café de Paris butter, green salad, Belgian fries		
<b>Pomme de ris de veau rôtie Sucrine rôtie, sauce Choron, pommes Pont-Neuf</b>	<b>44</b>	3•7•12
Roasted sweetbreads Roasted baby gem lettuce, Choron sauce, Pont-Neuf chips		
<b>Onglet de veau Artichauts à la barigoule, mousseline de pommes de terre au basilic</b>	<b>30</b>	1•7•12
Veal hanger steak Barigoule artichokes, basil potato mousseline		
<b>Suprême de poulet jaune rôti Coulis de cresson, jus de volaille corsé, fricassée de légumes printaniers</b>	<b>28</b>	7•12
Corn-fed chicken breast Watercress coulis, rich poultry jus, spring vegetables		
<b>Bouchée à la Reine Suprême de volaille, ris de veau &amp; champignons en sauce poule crémée, épinards, riz basmati &amp; mesclun</b>	<b>34</b>	1•3•6•7 8•9•10 11•12
Chicken vol-au-vent Chicken breast and veal sweetbreads in a creamy chicken sauce, mushrooms, spinach, basmati rice and green salad		

# LES GARNITURES

<b>Pommes frites au blanc de bœuf</b>	<b>+ 8</b>
Belgian fries	
<b>Mesclun de salade</b>	<b>+ 8</b>   10•12
Green salad	
<b>Pousses d'épinards frais</b>	<b>+ 8</b>   7
Fresh spinach	
<b>Riz basmati</b>	<b>+ 8</b>
Basmati rice	
<b>Pommes de terre grenailles sautées</b>	<b>+ 8</b>   7
Sautées new potatoes	
<b>Légumes de saison</b>	<b>+ 8</b>
Seasonal vegetables	

### 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

# FROMAGES

## CHEESE

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

18 | 1•7•8•12

# GOURMANDISES

## SWEETS

Macaron framboise  
Confit de poivrons rouges épicé au piment d'Espelette  
Raspberry macaron  
Spiced bell pepper confit with Espelette pepper

15 | 3•4•7  
8•12

Crème brûlée à la vanille de Papouasie  
Baies noires marinées au poivre Batak  
Papua New Guinea vanilla crème brûlée  
Dark berries with Batak pepper

15 | 3•7•12

Chou gourmand au chocolat au lait Kayambé (45%)  
Praliné aux noix de pécan  
Kayambe milk chocolate (45%) chou  
Pecan praline

15 | 1•3•4  
7•8•12

Sablé fraise Senga  
Confit de rhubarbe acidulé au citron Sudachi  
Senga strawberry shortbread  
Tangy rhubarb confit with Sudachi lime

15 | 1•3•4  
7•12

Sphère Pabana  
Chocolat noir intense  
Pabana sphere  
Dark chocolate

15 | 1•12

Café gourmand « Le Royal »  
Boisson chaude au choix & son assortiment de douceurs  
Homemade sweets  
Served with a hot beverage of your choice

16 | 1•3•4  
5•7•8•12

# DESSERT GLACÉ

## FROZEN DESSERT

Coupe glace noix de coco  
Sorbet mangue et ses rochers au citron vert  
Coconut ice cream sundae  
Mango sorbet with lime meringue

16 | 1•3•4  
7•8•12

Glaces ou sorbets 1 boule  
Ice cream or sorbet per scoop

5 | 3•7•12

Chantilly maison  
Homemade chantilly cream

+ 2 | 7

Sauce chocolat chaud  
Warm chocolate sauce

+ 2 | 6•7

### 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

Œuf de poule bio cuit parfait

| 3•7•12

Asperges vertes et crème au comté fleuri

Organic 63° egg

Green asparagus, comté cream

Ou / or

Saumon mariné

| 4•10•12

Poivre rose, pommes fruits et sauce à l'aneth

Marinated salmon

Pink peppercorns, apples and dill sauce



Onglet de veau

| 1•7•12

Artichauts à la barigoule, mousseline de pommes de terre au basilic

Veal hanger steak

Barigoule artichokes, basil potato mousseline

Ou / or

Blanc de cabillaud

| 4•7•12

Pousses d'épinards, anguille fumée et fenouil croquant

Cod loin

Baby spinach, smoked eel and crunchy fennel



Sélection de fromages affinés de « Cœur de Meule »

| 1•7•8•12

Selection of fine cheeses from "Coeur de Meule"

+ 15



Macaron framboise

| 3•4•7  
8•12

Confit de poivrons rouges épicé au piment d'Espelette

Raspberry macaron

Spicy red pepper confit with Espelette pepper

Ou / or

Sphère Pabana

| 1•12

Chocolat noir intense

Pabana sphere

Intense dark chocolate

## 70 / PERS

### 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

