

Tous les midis du mardi 7 au vendredi 10 avril 2026  
Lunchtime from Monday the 7<sup>th</sup> to Friday the 10<sup>th</sup> of April

# 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

Vol au vent de légumes du marché (1•10•12)

Vinaigrette au miel et citron

Heritage vegetable vol-au-vent

Honey and lemon vinaigrette

**Ou / Or**

Velouté d'asperges glacé (1•7•12)

Vaguetine au fromage frais, jambon fumé

Chilled asparagus velouté

Toast with farmer's cheese, smoked ham, red onion pickle



Tournedos de saumon vapeur (1•4•12)

Flammé, taboulé libanais, coulis de pequillos

Lightly-flamed steamed salmon tournedos

Lebanese bulgur tabbouleh, piquillos pepper coulis

**Ou / Or**

Médailillon de porc aux herbes snacké (7•12)

Pommes de terre suédoise, sauce charcutière

Seared herb-crust pork medallion

Hasselback potatoes, charcutière sauce



Tarte fraise au basilic (1•3•4•7•12)

Strawberry and basil tart

## 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 13 au vendredi 17 avril 2026  
Lunchtime from Monday the 13<sup>th</sup> to Friday the 17<sup>th</sup> of April

# 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 truite (10.12)

pickles de moutarde, légumes croquants, sauce chimichurri

Trout gravlax

mustard pickles, crunchy vegetables, chimichurri sauce

**Ou / Or**

## Poireaux brûlés (4.10.12)

segments et vinaigrette à l'orange estragon, anchois

Burnt leeks

orange segments and tarragon vinaigrette, anchovies



## Quenelles de poisson (2.3.4.7.12)

fenouil, pommes de terre vapeur, jus de crustacés

Fish quenelles

fennel, steamed potatoes, shellfish jus

**Ou / Or**

## Haut de cuisse de poulet rôti (7.12)

patates douces, jus de volaille et sauce aji verde

Roasted chicken leg

sweet potatoes, poultry jus and aji verde sauce



## Tarte citron sudachi meringuée (1.3.4.5.6.7.11.12)

praliné sésame noir

Sudachi lemon meringue tarte

black sesame praline

### 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 20 au vendredi 24 avril 2026  
Lunchtime from Monday the 20<sup>th</sup> to Friday the 24<sup>th</sup> of April

# 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

Salade de falafel (1.7.12)

Féta, crème de carottes

Fallafel and feta salad

Carrot bavarois

**Ou / Or**

Carpaccio de bœuf (1.7.12)

Mousse de burrata, vierge aux poivrons

Beef carpaccio, burrata mousse

Bell pepper sauce vierge



Fish & chips (1.3.4.12)

Crème de petits pois, stick de pommes de terre frits

Fish & Chips

Pea cream, shoestring potatoes

**Ou / Or**

Blanquette de veau printanier à la citronnelle (7.12)

Gingembre, riz basmati

Lemongrass and ginger-infused spring veal blanquette

Fragrant basmati rice



Spring haze (1.3.4.7.12)

Matcha, sudachi, compote de fraise

Spring Haze

Matcha, Sudachi, and Strawberry Compote

### 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 27 avril au vendredi 1<sup>er</sup> mai 2026  
Lunchtime from Monday the 27<sup>th</sup> of April to Friday the 1<sup>st</sup> of May

# 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

Salade de mini romaine (7•8•12)

Pistache, vinaigrette aux herbes et piment doux

Romaine heart salad

Pistachios, herbs, mild chilli vinaigrette

**Ou / Or**

Tacos de poisson (1•3•4•7•12)

Mayonnaise chipolter, oignons rouges, herbes et oignons  
crispy

Fish taco

Chipotle Mayo, red onions, fresh herbs and crispy onions



Poisson selon arrivage snacké (4•7•12)

Fricassées de légumes, sauce poisson au curry rouge

Catch of the day

Sautéed vegetables, red curry fish sauce

**Ou / Or**

Bavette de bœuf (7•12)

Purée de pommes de terre fumé, échalotes confites, jus  
tannique

Beef flank steak

Smoked mashed potatoes, confit shallots, tannic jus



Cheescake ananas & lemon grass (1•3•4•7•12)

Pineapple and lemongrass cheesecake

### 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