

Tous les midis du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026  
Lunchtime from Monday the 8<sup>th</sup> to Friday the 12<sup>th</sup> of June

# BUSINESS LUNCH

by  
*Le* ROYAL

---

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 45  
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Big rolls de Feiertengszalot (3.10.12)

Feiertengszalot» big rolls

**Ou / Or**

Tournedos de pastèque mariné au soja (6.7.12)

Feta, roquette

Watermelon tournedos marinated in soy sauce,  
Feta, rocket



Poisson selon arrivage (2.4.6.11.12)

Vermicelles, sauce chili, condiments

Catch of the day

Vermicelli, chili sauce, condiments

**Ou / Or**

Hot pot (1.4)

Dumplings au poulet, kimchi, noodles

Hot pot

Chicken dumplings, kimchi, noodles



Tarte fine sablée aux abricots (1.3.7)

Romarin fumé

Thin apricot shortcrust tart

Smoked rosemary

### 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 15 au vendredi 19 juin 2026  
Lunchtime from Monday the 15<sup>th</sup> to Friday the 19<sup>th</sup> of June

# BUSINESS LUNCH

by  
*Le* ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 45  
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

## Carpaccio de tomates (1.7)

Burrata, câpres, vinaigre de fraise

Tomato carpaccio

Burrata, capers, strawberry vinegar

**Ou / Or**

## Calamars à la romaine (1.12.14)

Roman-style squids



## Poisson selon arrivage (4.7.12)

Risotto au citron, émulsion de basilic, salade d'herbes

Catch of the day

Lemon risotto, basil emulsion, herb salad

**Ou / Or**

## Pasta Cacio e Pepe (1.7.12)

Cacio e Pepe pasta



## Carpaccio d'ananas et badiane

Sorbet mangue

Pineapple and star anise carpaccio

Mango and passion fruit sorbet

### 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 22 au vendredi 26 juin 2026  
Lunchtime from Monday the 22<sup>th</sup> to Friday the 26<sup>th</sup> of June

# BUSINESS LUNCH

by  
*Le* ROYAL

---

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 45  
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

## Gromperekichelcher et truite de l'Our en tartare

(1.4.7.12)

Crème de raifort & herbes du jardin

«Gromperekichelcher» and Our river trout tartare,  
Horseradish & garden herb cream

**Ou / Or**

Soupe de fèves (1.7.12)

Toast à la cancoillotte

Broad bean soup

Cancoillotte» cheese toast



Bouchée de la mer (1.4.7.12)

Riz basmati

Seafood vol-au-vent

Basmati rice

**Ou / Or**

## Judd mat Gaardebounenen basse température

(1.7.10.12)

Low-temperature «Judd mat Gaardebounen»



Soufflé glacé aux quetsches (7.12)

Crémant luxembourgeois

Plum iced soufflé

Luxembourgish crémant

### 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 29 juin au vendredi 3 juillet 2026  
Lunchtime from Monday the 29<sup>th</sup> of June to Friday the 3<sup>rd</sup> of June

# BUSINESS LUNCH

by  
*Le* ROYAL

---

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 45  
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

## Filet de maquereau flambé (1.4.10.12)

Crème de maïs moutardée, purée de brocolis au citron vert,  
sarrasin

Seared mackerel filet

Mustarded corn cream, broccoli purée with lime, buckwheat

**Ou / Or**

## Salade de patates douces rôties (7.12)

Fromage frais aux épices tex-mex, graines de grenade

Roasted sweet potato salad

Fresh cheese with Tex-Mex spices, pomegranate seeds



## Poisson selon arrivage (1.4.12)

Fricassée d'artichauts, fenouil, blé, jus d'arêtes grillées

Catch of the day

Artichoke fricassée, fennel, wheat, grilled fish bone jus

**Ou / Or**

## Suprême de volaille rôti (4.12)

Haricots verts, purée de pommes de terre au beurre noisette,  
jus corsé

Roasted chicken supreme

Green beans, mashed potatoes with hazelnut butter, rich jus



## Le sabayon au champagne

Lit de fruits rouges

Champagne sabayon

Bed of red berries

### 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 |