

Tous les midis du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026
Lunchtime from Monday the 6th to Friday the 10th of July

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

Salade de quinoa

Pastèques, vinaigrette miel & citron vert

Quinoa salad

Watermelon, honey & lime dressing

Ou / Or

Fraîcheur de dorade (4)

Concombre, framboise, vinaigrette à l'estragon

Sea bream freshness

Cucumber, raspberry, tarragon vinaigrette



Crevettes flambées au cognac (2.7.9.12)

Fricassées de patates douces, sauce bisque

Cognac-flambéed prawns

Sweet potato fricassee, bisque sauce

Ou / Or

Pièce du boucher (7)

Crème de maïs, polenta croustillante, sauce chimichurri

Butcher's cut

Corn cream, crispy polenta, chimichurri sauce



Tarte sablée aux 2 pêches (1.3.7)

Thym citron

Two-peach shortbread tart

Lemon thyme

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 13 au vendredi 17 juillet 2026
Lunchtime from Monday the 13th to Friday the 17th of July

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

Tartare de tomates en gelée (7)

Mousse de burrata, câpres frits

Tomato tartare in jelly

Burrata mousse, fried capers

Ou / Or

Panier de légumes

Citron confit, coulis de laitue

Vegetable basket

Preserved lemon, lettuce coulis



Poisson selon arrivage (4, 7, 12)

Brunoise de légumes, beurre blanc aux herbes

Catch of the day

Vegetable brunoise, herb beurre blanc

Ou / Or

Mignon de porc aux dattes (1, 12)

Orzo, fricassées de poivrons, jus de cuisson

Pork tenderloin with dates

Orzo, pepper fricassee, roasting juices



Macaron abricot (3, 7, 5)

Baie de la passion & maracuja

Apricot

Passionberry & maracuja macaroncoolizi

Allergènes

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

Tous les midis du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026
Lunchtime from Monday the 20th to Friday the 24th of July

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

Sashimi de saumon (4)

Consommé de pamplemousse gélifié, gel de mangue

Salmon sashimi

Jellied grapefruit consommé, mango gel

Ou / Or

Wraps de légumes (1)

Ketchups épicés, herbes fraîches

Vegetable wraps

Spiced ketchup, fresh herbs



Poisson selon arrivage (1, 4, 7, 12)

Linguine, épinards, sauce poisson au chorizo

Catch of the day

Linguine, spinach, chorizo fish sauce

Ou / Or

Bouchée végétarienne (6)

Tofu, légumes, sauce coco & curry

Vegetarian bite

Tofu, vegetables, coconut & curry sauce



Soupe de melon glacée (7)

Espuma au lait à la menthe

Chilled melon soup

Mint milk espuma

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 27 au vendredi 31 juillet 2026
Lunchtime from Monday the 27th to Friday the 31st of July

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

Salade de melon (7, 5, 12)

Jambon cru, crème de burrata, pistache, réduction de porto

Melon salad

Cured ham, burrata cream, pistachio, port reduction

Ou / Or

Poivron long farci à la ricotta (7)

Sauce piquillos & huile verte

Ricotta-stuffed long peppers

Piquillo sauce & green oil



Poisson selon arrivage snacké (1, 4, 6)

Soba, sauce vierge

Seared catch of the day

Soba noodles, sauce vierge

Ou / Or

Suprême de volaille rôti (12)

Pommes de terre & olives rôties au thym, jus acidulé

Roasted chicken supreme

Thyme-roasted potatoes & olives, tangy jus



Semifreddo au citron sudachi (3, 7)

Framboise

Sudachi lemon

Raspberry semifreddo

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