



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

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

Tous les midis du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

Lunchtime from Monday the 31st of August to Friday the 4th of September

Gaspacho de melon (7)

Concombre, mozzarella et jambon forêt noire

Melon and cucumber gazpacho,
Mozzarella, and Black Forest ham

Ou / Or

Ceviche de poisson blanc (4.6)

Miso doux, pamplemousse, herbes fraîches

White fish ceviche

Sweet miso, grapefruit, and fresh herbs



Poisson selon arrivage (1.4.7.12)

Orzo, pousses d'épinards, sauce vin blanc à la verveine

Catch of the day,

Orzo, baby spinach, and white wine sauce with verbena

Ou / Or

Pièce du boucher sautée aux oignons (1.4.5.7.12)

Jus de viande au lait de coco et piment doux, riz basmati

Butcher's cut sautée with onions

Meat jus with coconut milk and sweet chili, basmati rice



Sablé au thé matcha (1.4.6.7)

Palet framboise, chocolat blanc

Matcha tea shortbread

Raspberry disc, and white chocolate

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



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

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

Tous les midis du lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026

Lunchtime from Monday the 7th to Friday the 11th of September

Soupe de moules au lait de coco (14)

Mussel soup with coconut milk (Caldo Sururu)

Ou / Or

Salade de volaille croustillante (1·3·4·7)

Parmesan, anchois, vinaigrette au yaourt,
piment d'Espelette

Crispy chicken salad

Parmesan, anchovies, yogurt and Espelette pepper dressing



Poisson selon arrivage (4)

Tomates à la provençale, sauce au basilic

Catch of the day

Provençal-style tomatoes, and basil sauce

Ou / Or

Pièce du boucher (7)

Déclinaison de chou-fleur, jus de viande corsé

Butcher's cut

Cauliflower variations, and rich meat jus



Pavlova exotique (3)

Mousse de noix de coco, gel citron vert

Exotic pavlova

Coconut mousse, and lime gel

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



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

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

Tous les midis du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

Lunchtime from Monday the 14th to Friday the 18th of September

Cromesquis cacio e pepe (1·3·7)

Crème de parmesan poivré, pousses de roquette

Cacio e pepe cromesquis

Peppery parmesan cream, and arugula salad

Ou / Or

Gravelax de saumon à la betterave (4·10)

Salade fraîcheur, vinaigrette aux graines de moutarde

Beetroot salmon gravlax

Fresh salad, and mustard seed vinaigrette



Poisson selon arrivage (1·4)

Pousses d'épinards, chorizo et gnocchis rôtis

Catch of the day

Baby spinach, chorizo, and roasted gnocchi

Ou / Or

Onglet de veau (1·4)

Fregola sarda comme un risotto,
jus de viande au piquillos

Veal hanger steak

Risotto-style fregola sarda, meat jus with piquillo peppers



Tarte myrtille acidulée (1·3·7)

Ganache montée à la violette

Tangy blueberry tart

Violet whipped ganache

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



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

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

Tous les midis du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

Lunchtime from Monday the 21st to Friday the 25th of September

Carpaccio de bœuf (7)

Poivrons doux, sauce green goddess
(herbes, piments, yaourt)

Beef carpaccio

Sweet peppers, Green Goddess sauce (herbs, chili, yogurt)

Ou / Or

Merlu mariné (4)

Poireau brûlé, graines de grenade, vinaigrette au miel

Marinated hake

Charred leek, pomegranate seeds, and honey vinaigrette



Poisson selon arrivage (3-4-7)

Embeurré de chou vert, sauce maitaise
(hollandaise aux agrumes)

Catch of the day

Buttered green cabbage, Maitaise sauce (citrus hollandaise)

Ou / Or

Brochettes de volaille (10)

Fricassée de légumes verts et pommes de terre grenaille,
jus de volaille au miel et moutarde

Poultry skewers

Green vegetable and baby potato fricassee, honey and mustard chicken jus



Finger aux figes, miel de châtaignier (1-3-7)

Fig and chestnut, honey finger biscuit

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



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

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

Tous les midis du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

Lunchtime from Monday the 28th of September to Friday the 2nd of October

Velouté de butternut (3·5·7)

Œuf poché, noisettes caramélisées et orange

Butternut squash velouté,

Poached egg, caramelized hazelnuts, and orange

Ou / Or

Filet de dorade en escabèche (4·7·12)

Salade d'haricots verts, crème d'échalote

Sea bream filet escabeche

Green bean salad, and shallot cream



Poisson selon arrivage (4·7)

Brunoise de légumes, sauce à l'aneth

Catch of the day

Vegetable brunoise, and dill sauce

Ou / Or

Effiloché de bœuf (7)

Polenta, salade de chou et carottes, huile de persil,
jus de viande

Shredded beef

Polenta, cabbage and carrot salad, parsley oil, meat jus



Poire pochée à la vanille (1·5·7)

Mousse chocolat noir, croustillant praliné

Vanilla poached pear,

Dark chocolate mousse, and praline crunch

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