

Tous les midis du lundi 3 au vendredi 7 août 2026
Lunchtime from Monday the 3rd to Friday the 7th of August

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

Gaspacho de tomates (1.2.12)
Crevettes snackées, huile de basilic

Tomato gazpacho
Seared shrimp, basil oil

Ou / Or

Maquereau mariné & flammé (1.4.11.12)
Déclinaison de concombre (soupe, cru, mariné à la coréenne)

Marinated & torched mackerel
Cucumber variations (soup, raw, Korean-style marinated)



Goujonnettes de poisson selon arrivage (1.4.7.12)
Pommes de terre vapeur, petits pois, beurre meunière

Catch of the day fish strips (goujonnettes)
Steamed potatoes, peas, meunière butter

Ou / Or

Bánh hủi, lard croustillant, herbes fraîches (4.7.12)
(rouleaux de vermicelle, sauce nuoc-mâm)

Bánh hủi, crispy pork belly, fresh herbs
(vermicelli rolls, nuoc mam sauce)



Soupe de prunes glacée à la verveine (1.3.4.5.7.12)
Chilled plum soup with verbena

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 10 au vendredi 14 août 2026
Lunchtime from Monday the 10th to Friday the 14th of August

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 dorade façon mojito (sans alcool) (4.12)

Gel de pommes vertes

Sea bream tartare, mojito-style (virgin)

Green apple gel

Ou / Or

Poireaux d'été en vinaigrette (5.7.12)

Yaourt acidulé, groseilles, éclats de pistaches

Summer leeks vinaigrette

Tangy yogurt, redcurrant, crushed pistachios



Poisson selon arrivage (1.4.7.12)

Tagliatelles et purée de courgettes, sauce à l'ail doux

Catch of the day

Zucchini tagliatelle and purée, sweet garlic sauce

Ou / Or

Tagliata de bœuf (7.12)

Tomates confites, parmesan, roquette, frites

Beef tagliata

Tomato confit, parmesan, arugula, French fries



Clafoutis marbré aux mirabelles et quetsches

(1.3.4.5.7.12)

Marbled clafoutis with mirabelle and damson plums

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 17 au vendredi 21 août 2026
Lunchtime from Monday the 17th to Friday the 21st of August

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 saumon (1•4•12)

Vinaigrette aux fruits rouges & herbes fraîches

Salmon carpaccio

Red berry and herb vinaigrette

Ou / Or

Pêches rôties et crues (1•7•12)

Fromage frais au citron confit, concombre, chips de focaccia

Roasted and raw peaches

Fresh cheese with preserved lemon, cucumber, focaccia crisps



Poisson selon arrivage (1•4•12)

Spaghetti au pesto, cacahuètes, huile de basilic

Catch of the day

Pesto spaghetti, peanuts, basil oil

Brochette de volaille au thym citronné (1•7•12)

Taboulé de boulghour, sauce tzatzíki

Lemon-thyme chicken skewer

Bulgur tabbouleh, tzatziki sauce



Soufflé glacé à l'eau-de-vie de mirabelle (1•3•4•7•12)

Mirabelles givrées à la vanille

Chilled mirabelle schnapps soufflé

Frosted vanilla mirabelle plums

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 24 au vendredi 28 août 2026
Lunchtime from Monday the 24th to Friday the 28th of August

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 mixte de légumes (2.12)

Crevettes, avocat flammé, vinaigrette chimichurri

Mixed vegetable salad

Shrimp, torched avocado, chimichurri vinaigrette

Ou / Or

Cassiolette de moules au Ricard (7.12.14)

Dés de tomates et aneth

Mussel cassiolette with Ricard

Diced tomatoes, and dill



Quenelles de poisson (2.3.4.7)

Pommes de terre vapeur,
salade de fenouil & bisque aux couteaux de mer

Fish quenelles

Steamed potatoes, fennel salad, razor clam bisque

Ou / Or

Artichauts (7.12)

Maïs, copeaux de parmesan, jus aux olives

Butcher's cut, artichokes

Corn, parmesan shavings, olive jus



Tarte aux figues fraîches & amandes (1.4.5.7.12)

Fresh fig and almond 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