



# 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 12 au vendredi 16 octobre 2026  
Lunchtime from Monday the 12<sup>th</sup> to Friday the 16<sup>th</sup> of october

Hot-dog de la mer (3-5-7)

Sauce épicée aux crustacés, assaisonnements

Seafood Hot Dog

Spicy Shellfish Ketchup, Condiments

Ou / Or

Tartare de bœuf (1-3-6-10)

Ponzu, gelée au soja, pommes gaufrettes

Beef Tartare

Ponzu, Soy Jelly, Waffle Potatoes



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

Figues rôties au miel, taboulé, beurre blanc

Fish of the Day,

Roasted Figs with Honey, Tabbouleh, Beurre Blanc

Ou / Or

Curry de poulet (7)

Citronnelle, riz basmati

Chicken Curry

Lemongrass, Basmati Rice



Gateau opéra (1-3-7)

Thé matcha, chocolat et yuzu

Matcha

Chocolate & yuzu Opera cake

#### 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 19 au vendredi 23 octobre 2026  
Lunchtime from Monday the 19<sup>th</sup> to Friday the 23<sup>rd</sup> of october

**Cannelloni de merlu** (3·5·7)

Sauce au chorizo, mesclun

**Hake Cannelloni**

Chorizo Sauce, Mixed Salad

Ou / Or

**Mini-brochette de légumes** (1·3·4·7·12)

Sauce satay, condiment

**Mini Vegetable Skewer**

Satay Sauce, Condiment



**Poisson selon arrivage** (1·4·7)

Orzo, épinards, salsa au piment doux et herbes

**Fish of the Day**

Orzo, Spinach, Sweet Pepper & Herb Salsa

Ou / Or

**Pièce du boucher** (7·12)

Polenta crémeuse, jus de viande au porto

**Butcher's Cut**

Creamy Polenta, Port Wine Jus



**Entremet praline** (1·4·7)

Café, sabayon chocolat

**Praline**

Coffee & chocolate sabayon entremet

#### 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 26 au vendredi 30 octobre 2026  
Lunchtime from Monday the 26th to Friday the 30th of october

**Amandes de mer** (6·11·14)  
Pousses de bambou, vinaigrette thaïe

**Razor Clams**  
Bamboo Shoots, Thai Vinaigrette

Ou / Or

**Ravioles de bolognaise** (1·3·7·9)  
Sauce tomate, copeaux de parmesan

**Bolognese Ravioli**  
Tomato Sauce, Parmesan Shavings



**Poisson selon arrivage** (1·4·7)  
Toast aux oignons confits, Enoki, crème de ricotta

**Fish of the Day**  
Caramelised Onion Toast, Enoki Mushrooms, Ricotta Cream

Ou / Or

**Joues de porc braisées** (9·12)  
Variation de carottes, jus de cuisson

**Braised Pork Cheeks**  
Carrot Variation, Cooking Jus



**Pana cota pommes caramélisées** (1·3·7)  
Crumble noisette

**Panna cotta with caramelized apples**  
Hazelnut crumble

#### 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 |