

PETIT-DÉJEUNER

servi de 6h30 à 10h30 du lundi au vendredi,
de 7h30 à 11h00 les weekends & jours fériés.

BREAKFAST

served from 6.30am to 10.30am Monday to Friday
& 7.30am to 11.00am on weekends & bank holidays.

HEURES D'OUVERTURE

du lundi au samedi de 12h00 à 22h00,
le dimanche de 12h30 à 22h00.

OPEN DAILY

Monday to Saturday from 12.00pm to 10.00pm
Sunday from 12.30pm to 10.00pm.



Suivez-nous
Follow us



Tous les midis du lundi au vendredi
Lunchtime from Monday to Friday

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 39
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

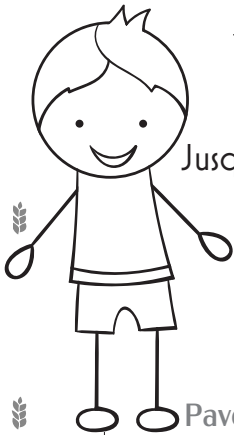
 Servi en 60 minutes

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL » 17

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice




MENU ENFANTS / KIDS' MENU

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under 22

Aiguillettes de volaille snackées
Frites au blanc de bœuf et jus de rôti

Grilled chicken breast
Belgian fries & brown sauce

Ou / or

 Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjímé, de Norvège
Pommes de terre purée au beurre noisette,
pousses d'épinards frais, fumet de poisson crémé

Norwegian roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime
potatoes purée with brown butter, fresh spinach, creamy fish broth

Ou / or

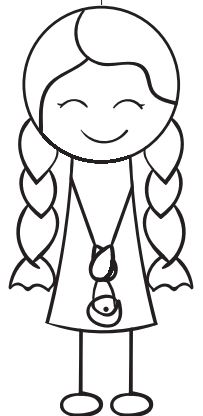
Spaghettis sauce Bolognese
Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Spaghettis pasta in Bolognese sauce
Shaved parmesan, virgin olive oil

 2 boules de glace ou sorbet
2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or

 Mousse au chocolat Saint Domingue 70%
Classic chocolate mousse



T = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

ENTRÉES / STARTERS

	Salade fraîcheur autour de la tomate	28
	Mousse de burrata, poudre d'olives noires et tempura d'anchois	
	Fresh tomato salad	
	Burrata mousse, black olive powder & anchovy tempura	
	Scampis snackés	32
	Sucrine brûlée, pickles de légumes et sauce mala	
	Seared scampis	
	Charred baby lettuce, vegetable pickles & mala sauce	
T V B	Salade de lentilles corail	30
	Agrumes, saumon Bömlo mariné au soja et yuzu	
	Coral lentil salad	
	Citrus fruits, soy & yuzu-marinated Bömlo salmon	
V	Carpaccio de lotte	30
	Cressonnette, citron vert et wakamé	
	Monkfish carpaccio	
	Garden cress, lime & wakame seaweed	
V	Salade de poulet jaune mariné	28
	Concombre, cébette, roquette et graines de sésame	
	Marinated yellow chicken salad	
	Cucumber, spring onion, arugula & sesame seeds	
V Veg	Terrine de légumes au thé noir	25
	Coulis de piquillos	
	Vegetable terrine with black tea	
	Piquillo pepper coulis	

COIN VÉGÉTAL / VEGGIE CORNER

V	Risotto d'orzo au citron confit	28
	Émulsion d'estragon	
	Orzo pasta risotto with preserved lemon	
	Tarragon emulsion	
Veg	Gratin de légumes à la provençale	27
	Provençal vegetable gratin	

	Caviar Sturia Vintage 30g Blinis & crème aigre Sour cream & blinis 135 Caviar mature, affiné entre 3 & 10 mois Mature caviar, aged between 3 & 10 months
---	---

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.



LES INCONTOURNABLES DU ROYAL / MUST-SEES AT THE ROYAL



	Bouchée à la Reine	32
	Suprême de volaille, ris de veau & champignons en sauce poule crémée, épinards, riz basmati & mesclun	
	Chicken vol-au-vent	
	Poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, mushrooms, spinach, pilaf rice & green salad	
	Tartare de bœuf cru ou Aller-Retour*, taillé au couteau	30
	Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun	
	Beef tartar raw or over-easy	
	Knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad	
	* Aller-retour / over-easy	+2
	Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché	30
	Bun brioché, sucrine, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun	
	Le Royal Hamburger, 180 gr of beef meat	
	Brioche bun, baby lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad	
T	Extra lard croustillant / Crispy bacon	+ 2,50
	Extra Cheddar	+2,50
	Double Burger	+ 6

Les grands classiques « Pour l'amour du bon » Classics "For the love of good"

	Cassolette de moules de Zélande à la marinière	32
	Frites au blanc de bœuf & mayonnaise	
	Zeeland mussel "Casserole Marinière Style"	
	Belgian fries & mayonnaise	
	Cordon bleu	32
	Sauce champignons	
	Traditionnel cordon bleu	
	Mushroom sauce	
	Le traditionnel tomates-crevettes grises	40
	Laitue et mayonnaise maison	
	The Traditional tomato-grey shrimps	
	Lettuce & homemade mayonnaise	


T = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

VIANDES / MEATS


 **Jambonnette de volaille farcie aux herbes** 32
Tian de légumes et jus de volaille au chorizo
Herb-stuffed chicken thigh
Vegetable tian & poultry jus with chorizo

Filet de bœuf 42
Mousseline de patates douces à l'ail doux, mange-tout et sauce bordelaise
Beef fillet
Sweet potato mousseline with mild garlic, snow peas & Bordelaise sauce



Filet de cannette 36
Compotée de fruits rouges, mousseline de petits pois et jus de volaille au miso rouge
Duckling fillet
Red fruit compote, pea mousseline & poultry jus with red miso

 **Tomahawk de bœuf**
Frites au blanc de bœuf, mesclun & sauce béarnaise
(découpé en salle devant vous) 96
pour 2 couverts
For 2 people
Beef tomahawk
Belgian fries, green salad & béarnaise sauce
(sliced in front of you)

POISSONS / FISHES

 **Poulpe snacké** 39
Courgettes, pignons de pin, sauce vin blanc et huile de basilic
Seared octopus
Zucchini, pine nuts, white wine sauce & basil oil

 **Blanc de barbue** 42
Salsa à la mangue et sauce chimichurri
Brill fillet
Mango salsa & chimichurri sauce

  **Loup de mer en croûte de verveine** 36
Risotto d'orzo au citron confit
Sea bass in verbena crust
Orzo pasta risotto with preserved lemon

GARNITURES / SIDE DISHES

  **Pommes frites au blanc de bœuf** + 6
Belgian fries

   **Mesclun** + 6
Green salad

  **Pousses d'épinards frais** + 6
Fresh spinach

   **Riz basmati** + 6
Basmati rice

  **Mousseline de pomme de terre au beurre noisette** + 6
Potato mousseline with nut-brown butter

   **Légumes de saison** + 6
Seasonal vegetables

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.


SÉLECTION DE FROMAGES « CŒUR DE MEULE » "CŒUR DE MEULE" CHEESE SELECTION

Portion 3 pièces / 3 pieces portion	13
Portion 5 pièces / 5 pieces portion	16



GOURMANDISES / SWEETS

 Crème brûlée à la vanille de Papouasie Fraises marinées au poivre Batak Vanilla crème brûlée from Papua Strawberries marinated with Batak pepper	15
V Pavlova aux pêches et safran Pavlova with peaches & saffron	15
La tropézienne abricot et shiso purple The apricot & purple shiso Tropézienne	16
 Sphère au chocolat Saint Domingue 70% Fève d'Amazonie, gruétine et gel de roucou Saint Domingue 70% chocolate sphere Amazonian cocoa bean, grué & annatto gel	16
Café gourmand « Le Royal » Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs Homemade biscuits served with a hot beverage of your choice	17
Dessert du jour Dessert of the day	12

DESSERTS GLACÉS / FROZEN DESSERTS

V La traditionnelle Dame Blanche Crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce chocolat chaud White lady's cup Vanilla ice cream, chantilly cream, warm chocolate sauce	16
 V Coupe de sorbets aux fruits et son gaspacho Fruit sorbet cup & fruit gazpacho	16

GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS

Coupe 1 boule / 1 scoop	6
Coupe 2 boules / 2 scoops	8
Coupe 3 boules / 3 scoops	10
 V Supplément chantilly / Extra chantilly cream	+ 1,5
 V Supplément chocolat chaud / Extra warm chocolate	+ 1,5

T = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio  = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

DÎNER GOURMAND / GOURMET MENU

Hors événements spéciaux / Excluding special events

75 / pers hors fromage • 85 / pers avec fromage

Accords mets & vin (4 verres de 10 cl) + 32

Salade fraîcheur autour de la tomate

Mousse de burrata, poudre d'olives noires et tempura d'anchois

Fresh tomato salad

Burrata mousse, black olive powder & anchovy tempura

Ou / or

Carpaccio de lotte

Cressonnette, citron vert et wakamé

Monkfish carpaccio

Garden cress, lime & wakame seaweed



Scampis snackées

Sucrine brûlée, pickles de légumes et sauce mala

Seared scampis

Charred baby lettuce, vegetable pickles & mala sauce



Loup de mer en croûte de verveine

Risotto d'orzo au citron confit

Sea bass in verbena crust

Orzo pasta risotto with preserved lemon

Ou /or

Jambonnette de volaille farcie aux herbes

Tian de légumes et jus de volaille au chorizo

Herb-stuffed chicken thigh

Vegetable tian & poultry jus with chorizo



V

Sélection de 5 fromages affinés de « Cœur de Meule »

Selection of 5 refined cheeses from "Coeur de Meule"



V

Crème brûlée à la vanille de Papouasie

Fraises marinées au poivre Batak

Vanilla crème brûlée from Papua

Strawberries marinated with Batak pepper

Ou /or

Veg

Sphère au chocolat Saint Domingue 70%

Fève d'Amazonie, gruétine et gel de roucou

Saint Domingue 70% chocolate sphere

Amazonian cocoa bean, grué & annatto gel

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

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

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

67,00 € / pers



En famille ou entre amis,
le rendez-vous incontournable des gourmets !

Viennoiseries • Céréales • Produits de saison
Spécialités culinaires « fait maison » • Saveurs de la mer,
Œufs cuisinés minute à votre goût
Fromages de chez « Cœur de Meule » • Symphonie de desserts.

With your family or friends,
a not to be missed “rendez-vous” for gourmets !

Breakfast corner • Eggs cooked minutes • Sweet treats
Cold & hot appetizers • Homemade specialties
Cheese from “Cœur de Meule” • Desserts.