

Tous les midis du lundi 28 juillet au vendredi 1^{er} août 2025
Lunchtime from Monday the 28th of July to Friday the 1st of August

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

Gravelax de bœuf
Pastèque confite au soja & miso, oignons crispy
Beef Gravlax
Soy & Miso Candied Watermelon, and Crispy Onions

Ou / Or

Tartare de tomates
Gaspacho andalou et pain à l'ail
Tomato Tartare
Andalusian Gazpacho, and Garlic Bread



Filet de dorade
Caviar d'aubergines, polenta croustillante et sauce chimichurri
Sea bream fillet
Eggplant Caviar, Crispy Polenta and Chimichurri Sauce

Ou / Or

Filet de canette rôti
Pressé de pommes de terre au comté et sauce brune aux fruits rouges
Roasted Duckling Breast
Comté Potato Press, and Red Berry poultry jus



Billes de melon semi
Confit à la mélisse
Semi-candied melon balls
Lemon bal

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

17

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Tous les midis du lundi 4 au vendredi 8 août 2025

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

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

Oeuf cuit parfait

Velouté petits pois menthe, tomates confites et croûtons

Perfectly Cooked Egg

Pea and Mint Velouté, Sun-Dried Tomatoes, and Croutons

Ou / Or

Carpaccio de saumon

Vinaigrette a la grenobloise

Salmon Carpaccio

Grenoble-Style Vinaigrette



Filet de sandre snacké

Orzo, épinards frais et sauce vierge

Seared Zander Fillet

Orzo, Fresh Spinach, and Vierge Sauce

Ou / Or

Suprême de volaille farcie aux herbes

Haricots verts, patates douces et jus de volaille pimenté

Herb-Stuffed Chicken Supreme

Green Beans, Sweet Potatoes, and Spicy Chicken Jus



La Mirabelle du Val de Meuse au miel

Huile d'olive à la vanille

Mirabelle plum from Val de Meuse

Honey and vanilla olive oil

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

Tous les midis du lundi 11 au vendredi 15 août 2025

Lunchtime from Monday the 11th to Friday the 15th of July

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

Salade de carottes

Fêta, roquette et vinaigrette à la carotte épicée

Carrots

Feta cheese and roquette salad with spicy carrot sauce

Ou / Or

Soupe de melon anisé

Melon mariné au miel et chips de jambon du pays

Aniseed melon soup

Honey marinated melon and crispy ham



Filet de daurade snackée

Nouilles Soba, sauce curry vert et lait de coco

Pan-fried sea bream fillet

Soba noodles, green curry sauce & coconut milk

Ou / Or

Plat de côte de bœuf confit

Churros de maïs et sauce barbecue

Confit beef rib dish

Corn churros, barbecue sauce



Fragola fruits rouges

Espuma de crémant rosé luxembourgeois

Fragola red berries

Luxembourg rosé Crémant espuma

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

17

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Tous les midis du lundi 18 au vendredi 22 août 2025
Lunchtime from Monday the 18th to Friday the 22nd of July

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

Tataki de saumon

Salade de légumes croquante, sauce chili

Salmon tataki

Vegetables salad and chili sauce

Ou / Or

Cromesquis de mozzarella

Sauce tomate, mouillettes de foccacia

Mozzarella cromesqui

Tomato sauce and foccacia



Filet de sandre snackée

Polenta crémeuse, épinards, sauce noilly prat

Seared pikeperch fillet

Creamy polenta, spinach, Noilly Prat sauce

Ou / Or

Osso bucco a la milanaise

Milanese osso bucco



Tartelette Forêt Noire

Black Forest tartlet

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

17

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Tous les midis du lundi 25 au vendredi 29 août 2025

Lunchtime from Monday the 25th to Friday the 29th of July

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

Bolo de cacao

Crème d'avocat, œuf parfait,
gravelax de saumon et sauce hollandaise

Cocoa bolo

Avocado cream, perfect egg, salmon gravlax and hollandaise sauce

Ou / Or

Galette de légumes

Sauce tentsuyu

Vegetable pancake

Tentsuyu sauce



Pavé de lieu jaune snacké

Poêlée de légumes du soleil, sauce gingembre, citron vert

Seared pollack fillet

Pan-fried vegetables, ginger sauce, lime

Ou / Or

Rumsteak de bœuf

Gratin de macaroni et sauce pequillos

Beef rump steak

Macaroni gratin and pequillo sauce



Tartelette aux questches

Cannelle de Ceylan

Quetsch plum

Ceylon cinnamon tartlet

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

17

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Tous les midis du lundi 1^{er} au vendredi 5 septembre 2025
Lunchtime from Monday the 1st to Friday the 5th of september July

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

Salade de carottes

Fêta, roquette et vinaigrette à la carotte épicée

Carrots

Feta cheese and roquette salad with spicy carrot sauce

Ou / Or

Soupe de melon anisé

Melon mariné au miel et chips de jambon du pays

Aniseed melon soup

Honey marinated melon and crispy ham



Filet de daurade snackée

Nouilles Soba, sauce curry vert et lait de coco

Pan-fried sea bream fillet

Soba noodles, green curry sauce & coconut milk

Ou / Or

Plat de côte de bœuf confit

Churros de maïs et sauce barbecue

Confit beef rib dish

Corn churros, barbecue sauce



Fragola fruits rouges

Espuma de crémant rosé luxembourgeois

Fragola red berries

Luxembourg rosé Crémant espuma

CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice

17

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique