



DROIT DE COUVERTS : 5€

Toute demande de couverts sans commande de plats ou de boissons
auprès du Room Service sera facturée.

Any request of china without food or drink will be charged 5€.

Salade fraîcheur autour de la tomate 29

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

Fresh tomato salad

Burrata mousse, black olive powder & anchovy tempura

Scampis snackées 33

Sucrine brûlée, pickles de légumes et sauce mala

Seared scampis

Charred baby lettuce, vegetable pickles & mala sauce

T V B Salade de lentilles corail, Agrumes, saumon Bömlö mariné au soja et yuzu 31

Coral lentil salad, citrus fruits, soy & yuzu-marinated Bømlø salmon



Ce label certifie des produits d'origine animale ayant une production plus respectueuse de l'environnement

This label certifies animal-based products produced in a more environmentally friendly way

Veg Terrine de légumes au thé noir 26

Coulis de piquillos

Vegetable terrine with black tea

Piquillo pepper coulis

Salade César au poulet 32

Feuilles de sucrose, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois

Caesar chicken salad

Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing

Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège 28

Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs

Norwegian smoked salmon

Lemon, capers, onions rings & white toasts

SNACKS

Club Sandwich poulet & bacon, frites au blanc de bœuf & mesclun 26

Suprême de volaille snacké, bacon croustillant, œuf dur, tomate, laitue, mayonnaise, pain de mie toasté

Chicken & Bacon Club Sandwich, Belgian fries & green salad

Grilled chicken breast, crispy bacon, hard-boiled egg, tomato, lettuce salad, mayonnaise dressing, white toast

Club saumon fumé & concombre, frites au blanc de bœuf & mesclun 28

Saumon fumé de Norvège, concombre, œuf dur, tomate, laitue, mayonnaise, pain complet toasté

Salmon & cucumber Club, Belgian fries & green salad

Norwegian smoked salmon, cucumber, hard-boiled egg, tomato, lettuce salad, mayonnaise dressing, brown toast

Croque-Monsieur, frites au blanc de bœuf & mesclun 27

Jambon cuit supérieur braisé, emmental râpé, sauce béchamel, pain de mie toasté

Ham & cheese finger sandwich, Belgian fries & green salad

Cooked ham, Emmental cheese, béchamel sauce with toast

	Gratin de légumes à la provençale Provençal vegetable gratin	29
	Loup de mer en croûte de verveine Risotto d'orzo au citron confit Sea bass in verbena crust, Orzo pasta risotto with preserved lemon	38
	Filet de bœuf 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	44
	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	34
	Tartare de bœuf cru, taillé au couteau Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun Beef tartar, knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad	31
	Bouchée à la reine 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, fresh spinach, pilaf rice & green salad	33
	Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché Bun brioché sucrine, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun Le Royal Hamburger, 180 gr of beef meat Soft bun, baby gem lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad	33
	Extra lard croustillant / Crispy bacon	+2,5
	Extra Cheddar	+2,5
	Double Burger	+6
	Cassolette de moules de Zélande à la marinière Frites au blanc de bœuf & mayonnaise Zeeland mussel "Casserole Marinière Style" Belgian fries & mayonnaise	34





Caviar Sturia Vintage 30g
Blinis & crème aigre / Sour cream & blinis
140
Caviar mature, affiné entre 3 et 10 mois
Mature caviar, aged between 3 & 10 months

SÉLECTION DE FROMAGES « CŒUR DE MEULE »

Portion 5 pièces / 5 pieces portion 17

DESSERTS & GOURMANDISES / SWEETS

	Sphère au chocolat Saint Domingue 70% 17 Fève d'Amazonie, gruétine et gel de roucou Saint Domingue 70% chocolate sphere, Amazonian cocoa bean, grué & annatto gel
	Crème brûlée à la vanille de Papouasie 16 Fraises marinées au poivre Batak Vanilla crème brûlée from Papua, strawberries marinated with Batak pepper
	Pavlova aux pêches et safran 15 Pavlova with peaches & saffron
	Salade de fruits frais 13 Fresh fruit salad

CARTE ROOM SERVICE (DE 22H00 À 6H00)

	Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège 28 Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs Norwegian smoked salmon Lemon, capers, onions rings & white toasts
	Salade César au poulet 32 Feuilles de sucrine, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois Caesar chicken salad Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing
	Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule », 5 pièces 17 «Cœur de Meule» cheese selection, 5 pieces portion
	Salade de fruits frais 13 Fresh fruit salad



ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES / ALLERGENS & INTOLERANCES

1. Gluten	2. Crustacés	8. Fruits à coques	g. Pistaches	9. Céleri
a. Blé	3. Œufs	a. Amandes	h. Noix de	10. Moutarde
b. Seigle	4. Poissons	b. Noisettes	Macadamia	11. Graines de sésame
c. Orge	5. Arachides	c. Noix	i. Noix de	12. Sulfites
d. Avoine	6. Soja	d. Noix de Cajou	Queensland	13. Lupins
e. Epeautre	7. Lactose	e. Noix de Pécan		14. Mollusques
f. Kamut		f. Noix du Brésil		

ENTRÉES / STARTERS

Salade fraîcheur	1-4-7-12
Fresh tomato salad	
Scampis snackées	2-3-12
Seared scampis	
Salade de lentilles corail	4-6-10-12
Coral lentil salad	
Terrine de légumes	9-12
Vegetable terrine with black tea	
Salade César au poulet	3-4-10-12
Caesar chicken salad	
Assiette de saumon	3-4-10-12
Norwegian smoked salmon	

SNACKS

Club Sandwich	1a-1b-3-4-5-6-7-8-10-11-12-13
Club Sandwich	
Club saumon	1a-3-5-6-7-8-10-11-12-13
Salmon club sandwich	
Croque Monsieur	1a-3-6-7-8-10-11-12-13
Toasted ham & cheese	

PLATS / MAIN COURSES

Gratin de légumes	10-12
Provençal vegetable gratin	
Loup de mer	1-4-7
Sea bass in verbena crust	
Filet de bœuf	1-3-7-12
Beef fillet	

PLATS / MAIN COURSES

Jambonnette de volaille	7-10-12
Herb-stuffed chicken thigh	
Tartare de bœuf	3-4-10-12
Beef tartar	
Bouchée à la reine	1a-3-6-7-8a-8b-8e-10-11-12
Chicken vol-au-vent	
Hamburger « Le Royal »	1a-3-4-7-12
Le Royal Hamburger	
Extra lard	12
Extra cheddar	7
Cassolette de moules	3-7-9-12-14
Zeeland mussel	

SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages	1a-b-c-d-e-f-3-5-7
Cheese platters	8a-b-c-d-e-f-g-h-i-9-10-12-13

DESSERTS / SWEETS

Sphère au chocolat	1a-6-8a
Chocolate sphere	
Crème brûlée	3-7
Vanilla crème brûlée	
Pavlova aux pêches	1-3-7
Pavlova with peaches & saffron	
Salade de fruits	12
Fresh fruits salad	

BOISSONS / BEVERAGES

CHAMPAGNES

Cuvée Le Royal, Brut	100
Moët & Chandon, Brut	130
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	140
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	130
Laurent Perrier, La Cuvée Rosé	265
Dom Perignon vintage 2012	500
Louis Roederer Cristal 2015	790

BIÈRES LUXEMBOURGEOISES & ÉTRANGÈRES

Luxembourgish & foreign beers	8
Bofferding, Battin, Leffe blonde, Clausthaler (sans alcool)	

BOISSONS NON ALCOOLISÉES / SOFT DRINKS

Eau minérale plate ou gazeuse (50 cl)	7
Still or sparkling mineral water	
Perrier (33 cl)	8
Eau minérale plate (1l)	9,5
Still mineral water	
Soft drinks (20 cl ou 25 cl)	7
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta (20 cl)	
Ice tea, Tonic water (25 cl)	
Jus de fruits (20 cl)	7
Fruit juice	
Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse, citron)	8
Orange, grapefruit or lemon juice fresh-squeezed	

Glaçons : veuillez appeler le service d'étage

Ice cubes : please call room service



VINS* / WINES*

	Verre	37,5 cl	75 cl
BLANC / WHITE			
Riesling, Clos des Rochers, Bernard Massard Grevenmacher, Luxembourg, 2021		24	39
Pinot Gris, Château de Schengen, Bernard Massard Luxembourg, 2022			42
Chablis, Domaine JP & B. Droin Bourgogne, France, 2022			65
Sancerre, Joseph Mellot Vallée de la Loire, France, 2023		34	58
Chardonnay, Mas du Novi Pays d'Oc, France, 2022	13		46
ROSÉ / ROSE			
B Château de Brégançon, Cru classé Côtes de Provence, France, 2023	12		39
ROUGE / RED			
Saint-Laurent Privilege Laurent & Rita Kox, Luxembourg, 2018 (37,5 cl 2020)			56
Hautes Côtes de Nuits, Domaine A. Guyon Bourgogne, France 2021		38	72
Saumur-Champigny, Domaine Langlois-Château Vallée de la Loire, France, 2020		29	48
Château Moulin de Canhaut Médoc, France, 2017	14		46
Château de la Commanderie Lalande de Pomerol, France, 2021 (37,5 cl 2022)			62
Château Brown Pessac Léognan, France, 2018			96
Saint-Cosme Côtes du Rhône, France, 2022			40

* Le millésime est susceptible de changer. Afin d'éviter le gaspillage de papier, nous limitons la réimpression des cartes.

* The vintage is subject to change. In order to avoid wasting paper, we limit the reprinting of cards.

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 28

Corbeille de 4 mini viennoiseries • pain frais •
choix de confitures • miel & beurre • une pomme
1 boisson chaude & 1 jus de fruits au choix

BOISSONS CHAUDES

Café • Ristretto • Espresso • Décaféiné
Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato
Chocolat chaud • Lait chaud • Thé • infusion

JUS DE FRUITS

Nos jus fraîchement pressés
Orange • Citron • Pamplemousse
Nos jus de fruits • Tomate • Pomme

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

BOISSONS CHAUDES

Café • Ristretto • Espresso • Décaféiné	5,5
Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato	6
Chocolat chaud • Lait chaud • Thé • infusion	6

JUS DE FRUITS & FRUITS FRAIS

Nos jus fraîchement pressés	8
Orange • Citron • Pamplemousse	
Nos jus de fruits frais	7
Tomate • Pomme	
Salade de fruits frais	10
Demi-pamplemousse	8

VIENNOISERIES & DOUCEURS SUCRÉES

Viennoiseries (3 mini viennoiseries)	7
Croissant • pain au chocolat • pain aux raisins	
Pancakes sirop d'érable	12

CONTINENTAL BREAKFAST 28

Basket of 4 mini pastries • fresh breads •
choice of jams • honey & butter • an apple
1 hot drink & 1 fruit juice of your choice

HOT DRINKS

Coffee • Ristretto • Espresso • Decaf
Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato
Hot chocolate • Hot milk • Tea • infusion

FRUIT JUICES

Our freshly squeezed juices
Orange • Lemon • Grapefruit
Our fruit juices • Tomato • Apple

A LA CARTE BREAKFAST

HOT DRINKS

Coffee • Ristretto • Espresso • Decaf	5,5
Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato	6
Hot chocolate • Hot milk • Tea • infusion	6

FRUIT JUICES & FRESH FRUIT

Our freshly squeezed juices	8
Orange • Lemon • Grapefruit	
Fresh fruit juices	7
Tomato • Apple	
Fresh fruit salad	10
Half grapefruit	8

PASTRIES & SWEETS

Pastries (3 mini pastries)	7
Croissant • pain au chocolat • raisin bread	
Pancakes with maple syrup	12



Global Impact symbolise l'engagement mondial en faveur de pratiques responsables et durables.
Global impact symbolizes the global commitment to responsible & sustainable practices.



Rainforest Alliance symbolise la durabilité et la préservation des écosystèmes.
Rainforest Alliance symbolizes sustainability & the preservation of ecosystems.



PAINS & CÉRÉALES

Sélection de pains frais	7
Corn flakes • All Bran • Miel Pops • Muesli	7
Bircher muesli	8
Granola • Porridge au lait • Porridge à l'eau	7,5

SANS GLUTEN

Flocons d'avoine • Pain sans gluten	7,5
-------------------------------------	-----

ACCOMPAGNEMENT

Lait • Lait de soja • Lait d'amande • Crème

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature • Yaourt 0% • Yaourt aux fruits	6,5
Fromage blanc	6,5
Assiette de fromages affinés	13

SANS LACTOSE

Dessert sans lactose «Beillevaire»	6,5
------------------------------------	-----

ŒUFS

2 œufs à votre goût	12
Brouillés • Au plat • Pochés sur toast	
A la coque • temps minutes	
Omelette (3 œufs)	14
Nature • Jambon • Fromage • Champignons • Blanche	
Oignons • Herbes fraîches • Tomates • Épinards	
Œufs Bénédicte (2 œufs)	15
Jambon • Saumon	
Œuf Royal	14
Œuf au plat sur toast • bacon & emmental	
Toast d'œuf & avocat	14
2 œufs pochés & avocat sur toast de pain de seigle	

PLATS SALÉS

4 saucisses de volaille • 4 saucisses de porc	6
Lard croustillant (6 tranches)	6
Assiette de charcuterie	12
Jambon fumé • jambon cuit • blanc de dinde • salami • cornichons & pickles	
Duo de saumon • fumé et gravelax	14

BREAD & CEREALS

Selection of fresh breads	7
Corn flakes • All Bran • Honey Pops • Muesli	7
Bircher muesli	8
Granola • Porridge with milk • Porridge water	7,5

GLUTEN-FREE

Oat flakes • Gluten-free bread	7,5
--------------------------------	-----

SIDE DISH

Milk • Soya milk • Almond milk • Cream

DAIRY PRODUCTS

Plain yoghurt • yoghurt • Fruit yoghurt	6,5
Cottage cheese	6,5
Selection of mature cheese	13

LACTOSE FREE

Lactose-free dessert «Beillevaire»	6,5
------------------------------------	-----

EGGS

2 eggs according to your taste	12
Scrambled • Fried • Poached on toast	
Boiled • Time minutes	
Omelette (3 eggs)	14
Plain • Ham • Cheese • Mushrooms • Onions	
Egg white • Fresh herbs • Tomatoes Spinach	
Eggs Benedict (2 eggs)	15
Ham • Salmon	
Egg Royal	14
Fried egg on toast • bacon & emmental	
Egg & avocado toast	14
Poached eggs & avocado on rye toast	

DISHES

4 poultry sausages • 4 pork sausages	6
Crispy bacon (6 slices)	6
Selection of cured meat	12
Smoked ham • cooked ham • Turkey breast	
• salami & pickles	
Salmon duo • smoked & gravelax	14