

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 beignet de morue
Mayonnaise acidulée et herbes

Cod fritter salad
Tangy mayonnaise and herbs

Ou / Or

Carpaccio de bœuf
Burrata, vinaigrette vierge aux poivrons

Beef carpaccio
Burrata, pepper vinaigrette



Pavé de maigre snacké
Fricassées d'artichauts et fenouil, pommes de terre vapeur, jus
d'arêtes grillées

Seared lean steak
Artichoke and fennel fricassee, steamed potatoes, grilled bone jus

Ou / Or

Suprême de volaille rôti
Pack Choi, mousseline de petits pois, jus de volaille au gochujang

Roasted chicken supreme
Pack Choi, peas mousseline, chicken jus with gochujang



Vacherin des vergers
Orchard vacherin

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 8 au vendredi 12 septembre 2025
Lunchtime from Monday the 8th to Friday the 12th of september July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 42
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Amandes de mer
Lait de coco & curry vert
Sea clams
Coconut milk & green curry

Ou / Or

Salade de légumes
Sucrine, sauce sweet chili
Vegetable salad
Little gem lettuce, sweet chili sauce



Truite saumonée snackée
Tagliatelles de légumes & béarnaise au beurre noisette
Seared salmon trout
Vegetable tagliatelle & brown butter béarnaise

Ou / Or

Onglet de bœuf
Croquette de pommes de terre & comté, jus réduit à l'échalote
Beef hanger steak
Potato & Comté croquette, shallot reduction jus



La figue aux 3 agrumes
Fig with a trio of citrus fruits

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 15 au vendredi 19 septembre 2025
Lunchtime from Monday the 15th to Friday the 19th of september July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 42
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Tempura de légumes
Mayonnaise aux algues & nori

Vegetable tempura
Seaweed mayonnaise & nori

Ou / Or

Tofu teriyaki
Vermicelles de riz, pickles de légumes & herbes
Teriyaki tofu
Rice vermicelli, pickled vegetables & fresh herbs



Filet de maigre en croûte de chorizo
Linguine & jus d'arêtes grillés

Meagre fillet in a chorizo crust
Linguine & grilled fish bone jus

Ou / Or

Poitrine de veau confite
Fregola sarda & bagna cauda

Confit veal breast
Fregola sarda & bagna cauda



Pêche blanche pochée à la vanille
White peach poached in vanilla

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 22 au vendredi 26 septembre 2025
Lunchtime from Monday the 22th to Friday the 26th of september July

BUSINESS LUNCH

by
Le ROYAL

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 42
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 45 minutes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

 Servi en 60 minutes

Caldo de sururu
(soupe de moules au lait de coco)

Sururu caldo
(mussel soup with coconut milk)

Ou / Or

Salade de crevettes
Quinoa, mangue & vinaigrette de crustacés

Shrimp salad,
Quinoa, mango & shellfish vinaigrette



Pavé de saumon snacké
Riz façon paella, coulis de piquillos
Seared salmon steak
Paella-style rice, piquillo pepper coulis

Ou / Or

Foie de veau poêlé
Polenta crémeuse & jus de veau aux fruits rouges

Pan-seared calf's liver
Creamy polenta & veal jus with red berries



Trio chocolaté
Fruits de la passion

Chocolate trio
Passion fruit

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