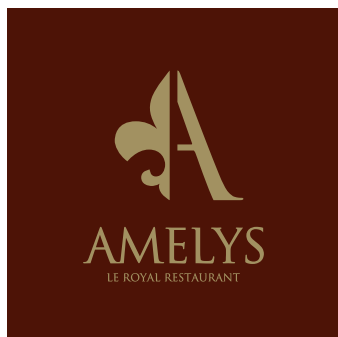




PETIT-DÉJEUNER

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 vendredi de 12h00 à 14h30
et de 18h30 à 22h00.

Les samedis et dimanches de 12h30 à 14h30
et de 18h30 à 22h00.

OPEN DAILY

Monday to Friday from 12.00pm to 14.30pm
and 18.30pm to 10.00pm.

Saturday and Sunday
from 12.30pm to 14.30pm and 18.30pm to 10.00pm.



Suivez-nous
Follow us



LES INCONTOURNABLES DU ROYAL THE MUST AT THE ROYAL	
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, spinach, pilaf rice & green salad	32
Tartare de bœuf cru Condiments, jaune d’œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun Beef tartar raw Knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad	32
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 Brioche bun, baby lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad	32

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

T = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose
Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

VIANDES / MEATS	
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
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	48
Filet de cannette 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	38
Tomahawk de bœuf Frites au blanc de bœuf, mesclun & sauce béarnaise (découpé en salle devant vous) Beef tomahawk Belgian fries, green salad & béarnaise sauce (sliced in front of you)	96 pour 2 couverts For 2 people
POISSONS / FISHES	
Poulpe snacké Courgettes, pignons de pin, sauce vin blanc et huile de basilic Seared octopus Zucchini, pine nuts, white wine sauce & basil oil	39
Blanc de barbue Salsa à la mangue et sauce chimichurri Brill fillet Mango salsa & chimichurri sauce	42
Loup de mer en croûte de verveine Risotto d’orzo au citron confit Sea bass in verbena crust Orzo pasta risotto with preserved lemon	36
GARNITURES / SIDE DISHES	
 Pommes frites au blanc de bœuf Belgian fries	+ 6
  Mesclun Green salad	+ 6
 Pousses d’épinards frais Fresh spinach	+ 6
  Riz basmati Basmati rice	+ 6
 Mousseline de pomme de terre au beurre noisette Potato mousseline with nut-brown butter	+ 6
  Légumes de saison Seasonal vegetables	+ 6
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.	
Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique	
Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net	

SÉLECTION DE FROMAGES « CŒUR DE MEULE »
"CŒUR DE MEULE" CHEESE SELECTION
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	16
	Pavlova aux pêches et safran Pavlova with peaches & saffron	16
	La tropézienne abricot et shiso purple The apricot & purple shiso Tropicane	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

DESSERTS GLACÉS / FROZEN DESSERTS

	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
	 Coupe de sorbets aux fruits et son gaspacho Fruit sorbet cup & fruit gazpacho	16

GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS

Coupe 1 boule / 1 scoop	5
-------------------------	---

 = Terroir  = Végétarien  = Bio  = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose
Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

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



Sélection de 5 fromages affinés de « Cœur de Meule »
Selection of 5 refined cheeses from “Coeur de Meule”



Crème brûlée à la vanille de Papouasie
Fraises marinées au poivre Batak
Vanilla crème brûlée from Papua
Strawberries marinated with Batak pepper

Ou /or



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.

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

69,00€ / 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.

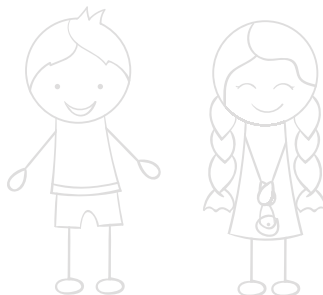
With your family or friends,
a not to be missed “rendez-vous” for gourmets !

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

Menu enfants

Kids' Menu 22

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



Demandez à notre serveur / Ask our server

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

Origine des viandes : Bœuf : France et Irlande • Canard : France • Poulet : Belgique