

Le Royal Express

Du lundi au vendredi de 8H00 À 12H00

1 boisson chaude au choix



1 jus d'orange frais pressé



Sélection de viennoiseries

19

Le Royal Express

Monday to Friday from 8:00 A.M. TO 12:00 P.M.

1 hot beverage of your choice



1 freshly squeezed orange juice



Selection of pastries

19

Royal Lounge Menu*

Tartare de bœuf 32

Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun

Beef tartar raw

knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad

Salade César au poulet 26

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

Hamburger « Le Royal » 33

Bun brioché sucrose, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun

Le Royal Hamburger

Soft bun, baby gem lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad

Salade de lentilles corail 30

Agrumes, saumon Bømlo mariné au soja et yuzu

Coral lentil salad

Citrus fruits, soy & yuzu-marinated Bømlo salmon

Club Sandwich poulet & bacon, frites & 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

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

Jambon cuit supérieure 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

* Service en continu de 12h à 22h

All day service from 12 noon to 10 p.m.

Royal Lounge Desserts*

Crème brûlée à la vanille de Papouasie	12
Fraises marinées au poivre Batak	
Vanilla crème brûlée from Papua	
Strawberries marinated with Batak pepper	
Tartelette aux fruits	12
Fruit tartlet	
Opéra	12
Glace	5 / boule
Ice cream	

Royal Lounge Saveurs*

Planche de fromages	25
Maison Cœur de Meule	
Cheese platter	
Cœur de Meule house	
Planche de charcuteries	20
Plateau de 4 charcuteries maison Cœur de Meule	
Assorted charcuteries	
Tray of 4 charcuteries Cœur de Meule house	
Royal Selection	36
Planche de charcuteries et de fromages	
Royal sélection	
Platter of cold cuts and cheeses	
Pâté au Riesling traditionnel	18
Maison Steffen	
Luxembourgish traditional meat & riesling pie	

* Service en continu de 12h à 22h
All day service from 12 noon to 10 p.m.

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

Origine des viandes :

Boeuf : France et Irlande · Poulet : Belgique