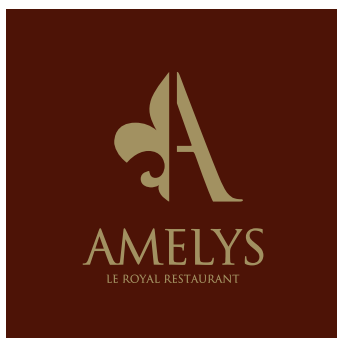




PETIT-DÉJEUNER

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 & 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



Tous les midis du lundi au vendredi sauf jours fériés

Lunchtime from Monday to Friday except public holidays

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

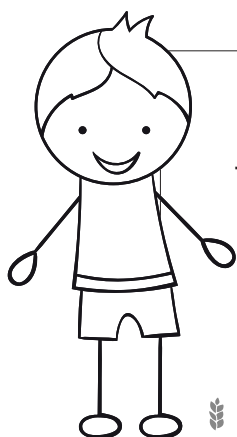
CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

17

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice



MENU ENFANTS / KIDS' MENU

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under 24

 Aiguillettes de volaille snackées
Frites au blanc de bœuf & jus de rôti

Grilled chicken breast
Belgian fries & brown sauce

Ou / or

 Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjímé, de Norvège
Pommes de terre purée au beurre noisette,
pousses d'épinards frais, fumet de poisson crémé

Norwegian roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime
potatoes purée with brown butter, fresh spinach, creamy fish broth

Ou / or

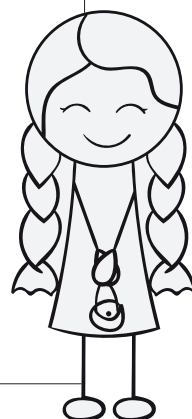
Spaghettis sauce Bolognaise
Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Spaghettis pasta in Bolognese sauce
Shaved parmesan, virgin olive oil

 2 boules de glace ou sorbet
2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or

  Mousse au chocolat Saint-Domingue 70%
Classic chocolate mousse



 = Terroir  = Végétarien  = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

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

ENTRÉES / STARTERS

 	Œuf bio cuit parfait 25 Crevettes grises, champignons & jus de crustacés Perfectly cooked organic egg Grey shrimp, button mushrooms & shellfish jus
 	Pigeon ramier & foie gras de canard en dodine 28 Salade d'endives, vinaigrette aux airelles Wood pigeon and duck foie gras dodine Endive salad & lingonberry vinaigrette
	Velouté de potiron au lait de coco 21 Curry vert & tofu fumé Pumpkin velouté with coconut milk Green curry & smoked tofu
	Noix de coquilles Saint-Jacques rôties 44 Topinambour & mandarine Roasted scallops Jerusalem artichoke & mandarin
  	Salade de quinoa, enoki, légumes croquants 24 Vinaigrette aux pommes Quinoa salad, enoki mushrooms Crunchy vegetables & apple vinaigrette

COIN VÉGÉTAL / VEGGIE CORNER

  	Risotto de céleri rave aux champignons sauvages 26 Fruits secs & émulsion noisette Celeriac risotto with wild mushrooms Dried fruits & hazelnut emulsion
  	Chicons comme un gratin 26 Gratin-style Belgian endives

 STURIA caviar français	Caviar Sturia Vintage 30g Blinis & crème aigre Sour cream & blinis 135 Caviar mature, affiné entre 3 & 10 mois Mature caviar, aged between 3 & 10 months
---	---

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

VIANDES / MEATS

	Coquelet en cocotte Crème d'estragon Spring chicken casserole Tarragon sauce	30
	Filet de cannette & jus de volaille à l'ail noir Embeurrée de chou & pommes de terre Duck breast fillet, rich poultry jus with black garlic Butter-braised cabbage and potatoes	32
 	Entrecôte de bœuf maturée Pommes frites au blanc de bœuf, sauce béarnaise & mesclun (découpé en salle devant vous) Dry-aged ribeye steak Belgian fries, béarnaise sauce & green salad (sliced in front of you)	88 pour 2 couverts For 2 people
	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, basmati rice & green salad	32
 	Civet de chevreuil Champignons sauvages & pommes nature Venison stew Wild mushrooms and boiled potatoes	38
 	Filet de biche & sauce badoise Confit de chou rouge & endives Venison fillet with baden-style sauce	42

POISSONS / FISHES

	Cœur de cabillaud au chorizo & petite choucroute Mousseline de pommes de terre au beurre noisette & sauce vin blanc à l'estragon Cod loin with chorizo, braised sauerkraut Potato mousseline with browned butter & white wine and tarragon sauce	36
	Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjímé Croûte de champignons, chou-fleur rôti & beurre au ponzu Bömlo salmon fillet, Ikéjímé certified Mushroom crust, roasted cauliflower & ponzu butter  Ce label certifie des produits d'origine animale ayant une production plus respectueuse de l'environnement <i>This label certifies animal-based products produced in a more environmentally friendly way</i>	32
	Filet de maigre snacké & moules de Zélande Risotto aux champignons & jus de betteraves acidulé Meagre fillet, Zeeland mussels Wild mushroom risotto & tangy beet jus	34

 = Terroir  = Végétarien  = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

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

GARNITURES / SIDE DISHES

		Pommes frites au blanc de bœuf	+ 6	
		Belgian fries		
			Mesclun de salade	+ 6
			Green salad	
		Pousses d'épinards frais	+ 6	
		Fresh spinach		
			Riz basmati	+ 6
			Basmati rice	
		Mousseline de pomme de terre au beurre noisette	+ 6	
		Potato mousseline with nut-brown butter		
			Légumes de saison	+ 6
			Seasonal vegetables	

FROMAGES / CHEESE

Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule »	16
«Cœur de Meule» cheese selection	

GOURMANDISES / SWEETS

	L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti	16	
	Floating island with Tahitian vanilla		
		Le chocolat Saint-Domingue & cœur crémeux réglisse	16
	Saint-Domingue chocolate with creamy licorice center		
	Mont-blanc aux saveurs épicées & confit d'orange	16	
	Mont Blanc with spiced flavors & orange confit		
	Financier poire & fève de tonka	16	
	Pear and tonka bean financier		
	Entremets pistache & dattes à la fleur d'oranger	16	
	Pistachio and date dessert with orange blossom		
	Café gourmand « Le Royal »	17	
	Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs		
	Homemade biscuits served with a hot beverage of your choice		

DESSERT GLACÉ / FROZEN DESSERT

	La traditionnelle Dame Blanche	16
Crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce chocolat chaud		
White lady's cup		
Vanilla ice cream, chantilly cream, warm chocolate sauce		
	Glaces ou sorbets 1 boule / Ice creams or sorbets 1 scoop	5

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

DÎNER ROYAL / ROYAL MENU

Vendredi & samedi soirs uniquement / Friday & Saturday evenings only

75 / PERS



Pigeon ramier & foie gras de canard en dodine

Salade d'endives, vinaigrette aux airelles

Wood pigeon & duck foie gras dodine

Endive salad, lingonberry vinaigrette

Ou / or



Noix de coquilles Saint-Jacques rôties

Topinambour & mandarine

Roasted scallops

Jerusalem artichoke & mandarin



Cœur de cabillaud au chorizo & petite choucroute

Mousseline de pommes de terre au beurre noisette

& sauce vin blanc à l'estragon

Cod loin with chorizo, braised sauerkraut

Potato mousseline with browned butter & white wine & tarragon sauce

Ou / or

Filet de cannette & jus de volaille à l'ail noir

Embeurrée de chou & pommes de terre

Duck breast fillet, rich poultry jus with black garlic

Butter-braised cabbage & potatoes



Sélection de fromages affinés de « Cœur de Meule »

Selection of refined cheeses from "Coeur de Meule"

+ 10



L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti

Floating island with a Tahitian vanilla

Ou / or



Le chocolat Saint-Domingue & cœur crémeux réglisse

Saint-Domingue chocolate with creamy licorice center

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

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

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

69 / 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.

Les Rendez-vous DE LA MER

Chaque dernier vendredi du mois,
le restaurant Amélys donne un nouveau goût
à votre déjeuner avec un menu inspiré par la mer et ses trésors.

AU MENU*

Produits de la mer grillés à la plancha,
accompagnements et sauces maison.

44€ par personne
(hors boissons)

*Servi de 12h00 à 14h30



T = Terroir **V** = Végétarien **Veg** = Végan **✂** = Sans gluten **🥛** = Sans lactose

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