



## CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)

---

**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

---

   **Velouté de potiron au lait de coco** 23  
Curry vert et tofu fumé  
Pumpkin velouté with coconut milk  
Green curry & smoked tofu

---

  **Œuf bio cuit parfait** 27  
Crevettes grises, champignons de Paris, poireaux et jus de crustacés  
Perfectly cooked organic egg  
Grey shrimp, button mushrooms, leeks & shellfish jus

---

   **Salade de quinoa** 26  
Enoki, légumes croquants et vinaigrette aux pommes  
Quinoa salad  
Enoki mushrooms, crunchy vegetables & apple vinaigrette

---

**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

---

   **Chicons comme un gratin** 28  
Gratin-style Belgian endives

---

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

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

## CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)



**Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjilé** 34

Croûte de champignons, chou-fleur rôti et beurre au ponzu

Bömlo salmon fillet, Ikéjilé certified

Mushroom crust, roasted cauliflower & ponzu butter

*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*



**Filet de cannette et jus de volaille à l'ail noir** 34

Embeurrée de chou et pommes de terre

Duck breast fillet

Rich poultry jus with black garlic, butter-braised cabbage and potatoes



**Tartare de bœuf cru, taillé au couteau** 34

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

Beef tartar, knife cut

Condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad

**Bouchée à la reine** 34

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



**Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché** 35

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

**Spaghettis sauce Bolognese** 29

Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge

Spaghettis pasta in Bolognese sauce, parmesan shaving, virgin olive oil



**Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège** 28

Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs

Smoked salmon from Norway, lemon, capers, onions rings & white toasts

  
**STURIA**  
caviar français

**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

## FROMAGES / CHEESE

---

|                                                                                   |                                                        |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule »</b> | <b>17</b> |
|                                                                                   | «Cœur de Meule» cheese selection                       |           |

---

## DESSERTS & GOURMANDISES / SWEETS

---

|                                                                                   |                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>L'île flottante au cœur de vanille de Tahiti</b> | <b>16</b> |
|                                                                                   | Floating island with Tahitian vanilla               |           |

---

|                                                                                                                                                                     |                                                            |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|
|   | <b>Le chocolat Saint-Domingue et cœur crémeux réglisse</b> | <b>16</b> |
|                                                                                                                                                                     | Saint Domingue chocolate with creamy licorice center       |           |

---

|  |                                                          |           |
|--|----------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Mont-blanc aux saveurs épicées et confit d'orange</b> | <b>16</b> |
|  | Mont-blanc with spiced flavors & orange confit           |           |

---

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
|    | <b>Salade de fruits frais</b> | <b>14</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | Fresh fruits salad            |           |

---

## CARTE ROOM SERVICE (DE 22H00 À 6H00)

---

|                                                                                   |                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège</b>                | <b>28</b> |
|                                                                                   | Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs                    |           |
|                                                                                   | Smoked salmon from Norway, lemon, capers, onions rings & white toasts |           |

---

|                                                                                   |                                                        |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule »</b> | <b>17</b> |
|                                                                                   | «Cœur de Meule» cheese selection                       |           |

---

|  |                                                                                                  |           |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Salade César au poulet</b>                                                                    | <b>32</b> |
|  | 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            |           |

---

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

|                                                |                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------|
| Club Sandwich<br>Club Sandwich                 | 1a-1b-3-4-5-6-7-8-10-11-12-13 |
| Club saumon<br>Salmon club sandwich            | 1a-3-5-6-7-8-10-11-12-13      |
| Croque Monsieur<br>Toasted ham & cheese        | 1a-3-6-7-8-10-11-12-13        |
| Velouté de potiron<br>Pumpkin velouté          | 6                             |
| Œuf bio cuit parfait<br>organic egg            | 2-3-7-12                      |
| Salade de quinoa<br>Quinoa salad               | 12                            |
| Salade César au poulet<br>Caesar chicken salad | 3-4-10-12                     |
| Chicons<br>Gratin-style Belgian endives        | 3-4-10-12                     |
| Pavé de saumon<br>Bömlö salmon fillet          | 1-4-7-12                      |
| Filet de cannette<br>Duck breast fillet        | 7                             |
| Tartare de bœuf<br>Beef tarta                  | 3-4-10-12                     |

|                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| Bouchée à la reine<br>Chicken vol-au-vent     | 1a-3-6-7-8a-8b-8e-10-11-12 |
| Hamburger « Le Royal »<br>Le Royal Hamburger  | 1a-3-4-7-12                |
| Spaghettis<br>Spaghettis                      | 1a-3-7-12                  |
| Assiette de saumon<br>Norwegian smoked salmon | 3-4-10-12                  |

### SÉLECTION DE FROMAGES

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

### DESSERTS & GOURMANDISES / SWEETS

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| L'île flottante<br>Floating island                     | 3-7        |
| Le chocolat Saint-Domingue<br>Saint Domingue chocolate | 1          |
| Mont-blanc<br>Mont-blanc                               | 1-3-7-8-12 |
| Salade de fruits<br>Fresh fruits salad                 | 12         |

### Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande - Crevettes : Canada - Poulet : Belgique

# 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                               | 10 |
| Bofferding, Battin, Leffe blonde, Clausthaler (sans alcool) |    |

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES / SOFT DRINKS

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

## Glaçons : veuillez appeler le service d'étage

Ice cubes : please call room service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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

# VINS\* / WINES\*

## BLANC / WHITE

Pinot Gris, Château de Schengen, Bernard Massard  
Luxembourg, 2022

Chablis, Domaine JP & B. Droin  
Bourgogne, France, 2022

Sancerre, Joseph Mellot  
Vallée de la Loire, France, 2023

Chardonnay, Mas du Novi  
Pays d'Oc, France, 2022

## ROSÉ / ROSE

**B** Château de Brégançon, Cru classé  
Côtes de Provence, France, 2023

## ROUGE / RED

Saint-Laurent Privilège  
Laurent & Rita Kox, Luxembourg, 2018

Hautes Côtes de Nuits, Domaine A. Guyon  
Bourgogne, France 2021

Château Moulin de Canhaut  
Médoc, France, 2017

Château de la Commanderie  
Lalande de Pomerol, France, 2021

Château Brown  
Pessac Léognan, France, 2018

Verre

75 cl

48

68

65

13

50

14

55

58

78

14

50

68

98

\* 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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

## PETIT-DÉJEUNER LE ROYAL 37

Sélection de viennoiseries • Pain frais • Choix de confitures • Miel & beurre • Salade de fruits  
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        | 6 |
| Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato | 8 |
| Chocolat chaud • Lait chaud • Thé • infusion   | 8 |

### 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         | 12 |
| Demi-pamplemousse              | 8  |

### VIENNOISERIES & DOUCEURS SUCRÉES

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Viennoiseries (3 mini viennoiseries)            | 8  |
| Croissant • pain au chocolat • pain aux raisins |    |
| Pancakes sirop d'érable                         | 12 |

## LE ROYAL BREAKFAST 37

Pastries selection • Fresh breads • Choice of jams  
• Honey & butter • Fruits salad  
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          | 6 |
| Double espresso • Cappuccino • Latte macchiato | 8 |
| Hot chocolate • Hot milk • Tea • infusion      | 8 |

### FRUIT JUICES & FRESH FRUIT

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Our freshly squeezed juices | 8  |
| Orange • Lemon • Grapefruit |    |
| Fresh fruit juices          | 7  |
| Tomato • Apple              |    |
| Fresh fruit salad           | 12 |
| Half grapefruit             | 8  |

### PASTRIES & SWEETS

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Pastries (3 mini pastries)                  | 8  |
| 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                                | 8  |
| Bircher muesli                                                             | 8  |
| Granola • Porridge au lait • Porridge à l'eau                              | 9  |
| SANS GLUTEN                                                                |    |
| Flocons d'avoine • Pain sans gluten                                        | 8  |
| ACCOMPAGNEMENT                                                             |    |
| Lait • Lait de soja • Lait d'amande • Crème                                |    |
| PRODUITS LAITIERS                                                          |    |
| Yaourt nature • Yaourt 0% • Yaourt aux fruits                              | 6  |
| Fromage blanc                                                              | 6  |
| Assiette de fromages affinés                                               | 15 |
| SANS LACTOSE                                                               |    |
| Dessert sans lactose «Beillevaire»                                         | 8  |
| ŒUFS                                                                       |    |
| 2 œufs à votre goût                                                        | 12 |
| Brouillés • Au plat • Pochés sur toast                                     |    |
| A la coque • temps .... minutes                                            |    |
| Omelette (3 oeufs)                                                         | 14 |
| Nature • Jambon • Fromage • Champignons • Blanche                          |    |
| Oignons • Herbes fraîches • Tomates • Épinards                             |    |
| Œufs Bénédicte (2 œufs)                                                    | 16 |
| Jambon • Saumon                                                            |    |
| Œuf Royal                                                                  | 16 |
| Œuf au plat sur toast • bacon & emmental                                   |    |
| Toast d'œuf & avocat                                                       | 16 |
| 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                                                    | 15 |
| Jambon fumé • jambon cuit • blanc de dinde • salami • cornichons & pickles |    |
| Duo de saumon • fumé et gravellax                                          | 16 |

| BREAD & CEREALS                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Selection of fresh breads                     | 7  |
| Corn flakes • All Bran • Honey Pops • Muesli  | 8  |
| Bircher muesli                                | 8  |
| Granola • Porridge with milk • Porridge water | 9  |
| GLUTEN-FREE                                   |    |
| Oat flakes • Gluten-free bread                | 8  |
| SIDE DISH                                     |    |
| Milk • Soya milk • Almond milk • Cream        |    |
| DAIRY PRODUCTS                                |    |
| Plain yoghurt • yoghurt • Fruit yoghurt       | 6  |
| Cottage cheese                                | 6  |
| Selection of mature cheese                    | 15 |
| LACTOSE FREE                                  |    |
| Lactose-free dessert «Beillevaire»            | 8  |
| 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)                        | 16 |
| Ham • Salmon                                  |    |
| Egg Royal                                     | 16 |
| Fried egg on toast • bacon & emmental         |    |
| Egg & avocado toast                           | 16 |
| Poached eggs & avocado on rye toast           |    |
| DISHES                                        |    |
| 4 poultry sausages • 4 pork sausages          | 6  |
| Crispy bacon (6 slices)                       | 6  |
| Selection of cured meat                       | 15 |
| Smoked ham • cooked ham • Turkey breast       |    |
| • salami & pickles                            |    |
| Salmon duo • smoked & gravellax               | 16 |

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€.