



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€.

CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)

Velouté de topinambour Amandes & safran Jerusalem artichoke velouté Almonds & saffron	30	8 • 12
Œuf bio parfait à la vigneronne Oignons glacés, carottes confites & croûtons au beurre Organic “perfect” egg vigneron style Glazed onions, candied carrots & butter croutons	27	1 • 3 • 7 • 9 • 12
Salade César au poulet 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	32	3 • 4 • 7 • 10 • 12
Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs Smoked salmon from Norway Lemon, capers, onions rings & white toasts	28	1 • 3 • 4 • 7 • 10 • 12
Légumes de saison Truffes, vinaigrette miel & citron Seasonal vegetables Truffles & honey-lemon vinaigrette	32	9 • 10 • 12
Dos de lingue cuit à la vapeur Patates douces, sauce blanquette aux œufs de poisson & perles acidulées Steamed lingue fish fillet Sweet potatoes, fish-egg blanquette sauce & tangy pearls	32	2 • 4 • 7 • 12
Filet de canette Coing confit, jus corsé à la gelée de coing & pommes paille Seared duckling fillet Confit quince, rich jus with quince jelly & straw potatoes	38	7 • 9 • 12
Tartare de bœuf cru, taillé au couteau Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun Beef tartar, knife cut Condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad	34	3 • 4 • 10 • 12

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)

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, pilaf rice & green salad	34 1•3•6•7•8•9 •10•11
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 Soft bun, baby gem lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad	37 1•3•4•7•10•12
Spaghettis sauce Bolognaise Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge Spaghettis pasta in Bolognese sauce, parmesan shaving, virgin olive oil	28 1•3•7•12
Club Sandwich poulet & bacon, frites au blanc de bœuf & mesclun 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	28 1•3•4•5•6•7 8•10•11•12•13
Club Sandwich saumon fumé & concombre, frites au blanc de bœuf & mesclun Saumon fumé de Norvège, concombre, œuf dur, tomate, laitue, mayonnaise, pain complet toasté Salmon & cucumber Club Sandwich, Belgian fries & green salad Norwegian smoked salmon, cucumber, hard-boiled egg, tomato, lettuce salad, mayonnaise dressing, brown toast	30 1•3•5•6•7 8•10•11•12•13
Croque-Monsieur, frites au blanc de bœuf & mesclun Jambon cuit supérieur braisé, emmental râpé, sauce béchamel, pain de mie toasté Ham & cheese finger sandwich Cooked ham, Emmental cheese, béchamel sauce, Belgian fries & green salad	28 1•3•4•6•7 8•10•11•12•13
Omelette de votre choix (3 œufs), frites au blanc de bœuf & mesclun Jambon, fromage, champignons, oignons, herbes, tomates Omelet of your choice (3 eggs) Ham, mushrooms, onions, cheese, herbs, tomato, Belgian fries & green salad	26 3•7•10•12

FROMAGES / CHEESE

Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule » «Cœur de Meule» cheese selection	18 1•7•8•12
--	----------------------

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

DESSERTS & GOURMANDISES / SWEETS

Crème renversée caramel & fève de tonka Caramel creme with tonka bean	18	5•9
La sphère chocolat Chocolat au lait, confit de cassis aux baies d'Ashanti Chocolate sphere Milk chocolate, blackcurrant confit with Ashanti berries	18	1•6•8
Baba bouchon au litchi & yuzu Lychee & yuzu baba bouchon	18	1•3•7•12
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	14	12

CARTE ROOM SERVICE (DE 22H00 À 6H00)

Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs Smoked salmon from Norway, lemon, capers, onions rings & white toasts	28	3•4•10•12
Sélection de fromages de chez « Cœur de Meule » «Cœur de Meule» cheese selection	18	1•7•8•12
Salade César au poulet Feuilles de sucre, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois Caesar chicken salad Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing	32	3•4•10•12

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

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.

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.

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	9
Orange • Citron • Pamplemousse	
Nos jus de fruits frais	8
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	9
Orange • Lemon • Grapefruit	
Fresh fruit juices	8
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