



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)

Potage du jour Soup of the day	14 sur demande
Darne de saumon mariné Poivre rose, pommes fruits et sauce à l'aneth Marinated salmon steak Pink peppercorns, apple and dill sauce	28 4•10•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
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 9•10•12
Salade de broccolis Vinaigrette tahini au sésame, confit de poivrons doux, noix de cajou grillées Broccoli salad Tahini dressing, bell peppers confit, roasted cashews	28 8•11•12
Poulpe sauté à l'ail Chorizo Bellota et piment doux, riz sauvage Panfried octopus with garlic Chorizo Bellota, paprika, wild rice	40 12•14
Tournedos de bœuf Beurre Café de Paris, mesclun, pommes frites au blanc de bœuf Beef tournedos Café de Paris butter, green salad, Belgian fries	48 3•4•7•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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)

- Bouchée à la reine** 36 | 1•3•6•7•8•9
 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
-
- Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché** 38 | 1•3•4•7•10•12
 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** 28 | 1•3•7•12
 Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge
 Spaghettis pasta in Bolognese sauce
 Parmesan shaving, virgin olive oil
-
- Club Sandwich poulet & bacon, frites au blanc de bœuf & mesclun** 28 | 1•3•4•5•6•7
 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 Sandwich saumon fumé & concombre, frites au blanc de bœuf & mesclun** 30 | 1•3•5•6•7
 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
-
- Croque-Monsieur, frites au blanc de bœuf & mesclun** 28 | 1•3•4•6•7
 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
-
- Omelette de votre choix (3 œufs), frites au blanc de bœuf & mesclun** 26 | 3•7•10•12
 Jambon, fromage, champignons, oignons, herbes, tomates
 Omelet of your choice (3 eggs)
 Ham, mushrooms, onions, cheese, herbs, tomato), Belgian fries & green salad

FROMAGES / CHEESE

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

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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

DESSERTS & GOURMANDISES / SWEETS

Macaron framboise Confit de poivrons rouges épicé au piment d'Espelette Raspberry macaron Spiced bell pepper confit with Espelette pepper	17 3•4•7 8•12
Crème brûlée à la vanille de Papouasie Baies noires marinées au poivre Batak Papua New Guinea vanilla crème brûlée Dark berries with Batak pepper	17 3•7•12
Sphère Pabana Chocolat noir intense Pabana* sphere Dark chocolate	17 1•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 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•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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

BOISSONS / BEVERAGES

CHAMPAGNES

Moët & Chandon, Brut	120
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	150
Laurent Perrier, La Cuvée Brut	120
Laurent Perrier, La Cuvée Rosé	270
Dom Perignon vintage 2012	480
Louis Roederer Cristal 2015	85
	0

Les champagnes peuvent contenir sulfites utilisés lors de la vinification (12)

BIÈRES LUXEMBOURGEOISES & ÉTRANGÈRES

Luxembourgish & foreign beers	10
Bofferding, Battin, Leffe blonde, Clausthaler (sans alcool)	

Les bières sont produites à partir de céréales contenant du gluten (1)

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	

Aucun allergène majeur

Glaçons : veuillez appeler le service d'étage

Ice cubes : please call room service

Allergènes

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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

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

VINS* / WINES*

	Verre	75 cl
BLANC / WHITE		
Pinot Gris, Château de Schengen, Bernard Massard Luxembourg, 2022		65
Chablis, Domaine JP & B. Droin Bourgogne, France, 2022		90
Sancerre, Joseph Mellot Vallée de la Loire, France, 2023		65
Chardonnay, Mas du Novi Pays d'Oc, France, 2022	13	60
ROSÉ / ROSE		
Château de Brégançon, Cru classé Côtes de Provence, France, 2023	13	60
B		
ROUGE / RED		
Saint-Laurent Privilège Laurent & Rita Kox, Luxembourg, 2018		60
Hautes Côtes de Nuits, Domaine A. Guyon Bourgogne, France 2021		80
Château Moulin de Canhaut Médoc, France, 2017	14	50
Château de la Commanderie Lalande de Pomerol, France, 2021		45
Château Brown Pessac Léognan, France, 2018		95

* 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.

Les vins peuvent contenir des sulfites utilisés lors de la vinification (12)

Allergènes

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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

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 Orange • Citron • Pamplemousse	9
Nos jus de fruits frais Tomate • Pomme	8
Salade de fruits frais	12
Demi-pamplemousse	8

VIENNOISERIES & DOUCEURS SUCRÉES

Viennoiseries (3 mini viennoiseries) Croissant • pain au chocolat • pain aux raisins	8
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 Orange • Lemon • Grapefruit	9
Fresh fruit juices Tomato • Apple	8
Fresh fruit salad	12
Half grapefruit	8

PASTRIES & SWEETS

Pastries (3 mini pastries) Croissant • pain au chocolat • raisin bread	8
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'avoine
• 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 œufs)	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 gravelax	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 Oat • 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 & gravelax	16