



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€.



4

CARTE ROOM SERVICE (DE 12H00 À 22H00)

Potage du jour 14 | sur demande
Soup of the day

Tataki de thon rouge 40 | 4•7•11•12
Mousse au sésame, pickles de légumes, salsa verde
Tuna tataki
Horseradish mousse, pickled vegetables & salsa verde

Salade César au poulet 32 | 3•4•7•10•12
Feuilles de sucrine, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & vinaigrette César aux anchois
Chicken Caesar salad
Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing

Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège 28 | 1•3•4•7•10•12
Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs
Smoked salmon from Norway
Lemon, capers, onions rings & white toasts

Tartare de bœuf cru, taillé au couteau 34 | 9•10•12
Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun
Beef tartar, knife cut
Condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad

Fraîcheur de pastèque marinée à l'aneth & au citron vert 26 | 7•12
Roquette & concombre, sarrasin soufflé
Dill & lime marinated watermelon steak
Rocket & cucumber

Poulpe sauté à l'ail 40 | 12•14
Chorizo Bellota & piment doux, riz
Panfried octopus with garlic
Bellota chorizo, paprika, rice

Tournedos de bœuf 50 | 7•12
Jeunes carottes glacées, romarin, jus corsé au porto, presse de pommes de terre au comté
Beef tournedos
Baby carrots, rosemary, port jus, Comté potato millefeuille

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

Suprême de volaille, ris de veau & champignons en sauce poule crémée, épinards, riz & mesclun

Chicken vol-au-vent

Poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, mushrooms, fresh spinach, rice & green salad

36 | 1•3•6•7•8•9
•10•11

Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché

Bun brioché sucrine, oignons rouges, tomate, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun

Le Royal Hamburger, 180 gr of beef meat

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

38 | 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

Toasted ham & cheese finger sandwich

Emmental cheese, bechamel sauce, local smoked ham, 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, tomate

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

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

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 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 fruit 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
Croque-Monsieur, mesclun Jambon cuit supérieur braisé, emmental râpé, sauce béchamel, pain de mie toasté Toasted ham & cheese finger sandwich Emmental cheese, bechamel sauce, local smoked ham, green salad	27 1•3•4•6•7 8•10•11•12•13
Foccacia Truffe Truffle foccacia	25 1•3•7•12
Sushi & Californian rolls Saumon, crevette, thon Sushi & California rolls Salmon, shrimp, tuna	32 2•4•6•7•11

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

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	850

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

BIÈRES LUXEMBOURGEOISES & ÉTRANGÈRES

Luxembourgish & foreign beers	10
Bofferding, Battin, Leffe blonde, Leffe 0.0 % (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. Céleri	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*
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

Chablis Vieilles Vignes Hemelin
Chardonnay, 2023

ROSÉ / ROSE

Whispering Angel, Château d’Esclans
Grenache | Cinsault | Rolle, 2025

ROUGE / RED

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

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

Château de la Commanderie
Lalande de Pomerol, France, 2021

La Croix de Carbonnieux
Pessac Leognan, France, 2020

Chateau Barreyre haut
Médoc, France, 2020

Verre 75 cl

65

90

65

20 75

18 75

60

80

45

85

18 50

* 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. Céleri	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	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'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 • Tomate • 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 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 • Tomato 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