AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

Petit-déjeuner

servi de 6h30 à 10h30 du lundi au vendredi,
de 7h30 à 11h00 les weekends et jours fériés.

Breakfast

served from 6.30am to 10.30am; Monday to Friday
& 7.30am to 11.00am; on weekends and bank holidays.

Heures d'ouverture

du lundi au samedi de 12h00 à 23h00,
le dimanche de 12h30 à 23h00.

Open daily

Monday to Saturday from 12.00pm to 11.00pm
Sunday from 12.30pm to 11:00pm.

Tél. / phone: +352 24 16 16 737

restauration@leroyalluxembourg.com

www.amelys.lu

B = Bio *Bio* F = Fair trade *Fair trade* T = Terroir *Local* V = Végétarien *Vegetarien*

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Sauf les dimanches et jours de fête / Not available on Sundays & bank holidays

V Assortiment de hors-d'œuvre végétariens ..... 14,50 €
Selection of vegetarian appetizer

Plat ..... 18,50 €
Main course

Entrée V / plat ou plat / dessert ..... 27,00 €
Starter V / main course or main course / dessert

Entrée V / plat / dessert ..... 31,50 €
Starter V / main course / dessert

Assortiment de hors-d'œuvre végétariens
Selection of vegetarian appetizer

Poisson
et sa garniture
Fish of the day
ou / or
Viande à la Plancha
et sa garniture
Meat of the day grilled on a plancha

Dessert 1
Sweet 1
ou / or
Dessert 2
Sweet 2

Menu enfants / Kids' Menu

Jusqu'à 12 ans inclus / *12 years old & under* ..... 16,00 €

Burger de bœuf, frites
Beef burger, French fries
ou / *or*
Dos de saumon snacké, purée de pommes de terre
Grilled salmon steak, mashed potatoes
ou / *or*
V Pâtes à la Napolitaine
Pasta with tomato sauce, Neapolitan-style

V 2 boules de glace
2 scoops of ice cream

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*

Dîner gourmand / Gourmet Menu 48,00 € / pers

2 couverts minimum / *served for 2 persons minimum*

Hors événements spéciaux / *Excluding special events.*

Foie gras mi-cuit, poires & vin réduit épicé
Semi-cooked foie gras,
pear & spiced wine reduction

ou / *or*

Gravlax de truite,
betterave, yaourt à l'aneth, ketchup de cassis
Sea trout Gravlax-style,
beetroot, dill yogurt, blackcurrant condiment

Omble chevalier
Risotto, chou fleur, noisette & lait de chèvre
Arctic char, risotto, cauliflower & goatmilk

Suprême de pintade au poivre Voatsiperifery
Millefeuille de pommes de terre & Comté, étuvée de chou rouge
Guinea fowl breast with Voatsiperifery pepper
Potatoes & Comté cheese gratin, red cabbage stew

ou / *or*

Cochon-mignon flammé
Galette d'aligot, duxelles de champignons
Flammed pork fillet
Galette of cheesy mash, mushrooms duxelles

Passion chocolat Grand Cru «Le Royal 72%»
Passion Grand Cru Chocolate "Le Royal 72%"

ou / *or*

Meringue croustillante
agrumes frais & compotés, sorbet pamplemousse rose
Crispy meringue
Variation of citrus fruits, grapefruit sorbet

Buffet dominical / Sunday Lunch Buffet

À partir de 12h30 chaque dimanche / *From 12.30pm every Sunday* ..... 46,00 €

En famille ou entre amis,
le rendez-vous incontournable des gourmets !
Produits de saison, saveurs de la mer,
spécialités culinaires « fait maison », show cooking
symphonie de desserts.

With your family or friends,
A not to be missed "rendez-vous" for gourmets !
Seasonal and local products, delicious seafood corner, homemade culinary specialities, show cooking and a sumptuous desserts buffet.

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*

Entrées / Starters

V Assortiment de hors d'œuvre végétariens ..... 14,50 €
Selection of vegetarian appetizers

V Pieuvre cuite à basse température ..... 21,00 €
Mousseline de panais, castelfranco, pomelos
Slowly cooked octopus from Galice, mashed parsnips, castelfranco chicory, grapefruit

Salade César ..... 17,00 €
Feuilles de sucrine, suprême de volaille, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois
Caesar salad, lettuce, grilled chicken breast, croutons & anchovy Caesar dressing

V Œuf Royal ..... 17,00 €
Crème de tatsoï, perles de balsamique & salsifis
Egg Royal, tatsoï cabbage cream, balsamic pearls, salsifys

V Truite de mer façon Gravlax ..... 20,00 €
Betterave, yaourt à l'aneth, ketchup de cassis
Sea trout Gravlax-style, beetroot, dill yogurt, blackcurrant condiment

Foie gras mi-cuit, poires & vin réduit épicé ..... 19,00 €
Semi-cooked foie gras, pear & spiced wine reduction

V Consommé de légumes ..... 13,00 €
Raviole de champignons & marrons
Vegetable broth, mushrooms & chestnuts ravioli

V King crabe, avocat, citron & coriandre ..... 23,00 €
King crab, avocado, lemon & coriander

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*

Snacking / Snacking

V Risotto aux légumes snackés ..... 19,00 €
Huile verte & mesclun
Grilled vegetable risotto, green oil & young leaves

Cochon-mignon flammé ..... 28,00 €
Galette d'aligot, duxelles de champignons
Flammed pork fillet, galette of cheesy mash, mushrooms duxelles

Tartare de bœuf « Aller-Retour » ..... 24,00 €
Frites & mayonnaise fumées, salade verte
Beef tartar over-easy, green salad, smoky flavored French fries & mayonnaise

Mer & Terre ..... 26,00 €
Saumon « Label Rouge » & boudin noir « Pierre Matayron », quinoa, pommes fruits, espuma de chicons
Sea & Earth
"Red Label" salmon & "Pierre Matayron" black pudding, quinoa, apple, chicory foam

Poissons / Fish

V Omble chevalier ..... 24,00 €
Risotto, chou-fleur, noisette & lait de chèvre
Arctic char, risotto, cauliflower & goat milk

V Sole Meunière, pommes vapeur ..... 40,00 €
Pan sautéed sole Meunière, steamed potatoes

V Homard canadien ..... 42,00 €
Céleri, choux de Bruxelles & bisque de carapaces au Cognac
Canadian lobster, celeriac, Brussels sprouts, Cognac-bisque

Lotte à l'os en cocotte ..... 31,00 €
Haricots Tarbais, carottes fondantes
Stew of monkfish on the bone, Tarbais white beans, tender carrots

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*

Viandes / Meat

Magret de canard ..... 29,00 €
Compote d'oignons brulés, pickles, pleurotes
Duck breast, stewed onions, pickles, pleurote mushrooms

Jarret d'agneau braisé ..... 31,00 €
Pommes grenailles confites à l'huile d'olive, navets glacés
Braised lamb shank, new potatoes roasted in olive oil, glazed turnips

F Suprême de pintade au poivre Voatsiperifery ..... 30,00 €
Millefeuille de pommes de terre & Comté, étuvée de chou rouge
Guinea fowl breast with Voatsiperifery pepper, potatoes & Comté cheese gratin, red cabbage stew

T Filet de bœuf, sauce béarnaise, frites ..... 35,00 €
Beef fillet, béarnaise sauce, French fries

T Bouchée à la Reine luxembourgeoise, frites, salade ..... 21,00 €
Chicken vol-au-vent, French fries, green salad

Burger le Royal ..... 19,00 €
Compote d'oignons, mayonnaise au sel fumé, frites
Le Royal beef burger, stewed onions, smoky mayonnaise, French fries

Osso Buco de veau, pâtes fraiches, Gremolata ..... 33,00 €
Veal Osso Buco, fresh pasta, Gremolata

Garnitures / Side dishes

V Pommes purée, frites, ou vapeur ..... 4,00 €
French fries, mashed or steamed potatoes

V Mesclun de salade ..... 4,00 €
Young leaves

V Épinards frais ..... 5,00 €
Spinach

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*

V Fromages / Cheese

Assiette de fromages ..... 10,00 €
Confiture de figues, cerneaux de noix
Cheese platter, fig jam & walnuts

V Desserts / Sweets

Meringue croustillante ..... 9,50 €
Agrumes frais & compotés, sorbet pamplemousse rose
Crispy meringue, variation of citrus fruits, pink grapefruit sorbet

Passion chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » ..... 10,00 €
Passion Grand Cru Chocolate "Le Royal 72%"

Truffe arabica, infusion de vanille Madagascar ..... 9,00 €
Arabica truffle, Madagascar vanilla infusion

Parfait glacé Williamine de la maison Morand ..... 10,00 €
Iced-parfait flavored with Williamine schnapps from Morand's distillery

V Glaces / Ice cream

Coupe Dame Blanche ..... 9,00 €
White lady's cup

Coupe Hélène ..... 9,00 €
Vanilla, pear & chocolat cup

Glaces & sorbets / *Ice creams & sorbets*
- Coupe 1 boule / *1 scoop* ..... 3,50 €
- Coupe 2 boules / *2 scoops* ..... 5,50 €
- Coupe 3 boules / *3 scoops* ..... 7,50 €
- Supplément chantilly / *Extra whipped cream* ..... + 1,50 €
- Supplément chocolat chaud / *Extra warm chocolate* ..... + 1,50 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Dishes may contain allergen products.
En cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Prix, taxes et service inclus / *Prices are net*