



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

BOISSONS

SOFTS (20 cl)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Sprite, Lipton Ice Tea, Fanta, Canada Dry, Schweppes Tonic & Bitter Lemon	4,00 €
Bitter San Pellegrino (10 cl)	4,00 €
Red Bull	5,00 €

JUS DE FRUITS (25 CL)

Jus de fruits fraîchement pressés (Orange, pamplemousse, citron)	6,50 €
Jus de fruits (Carotte, tomate, orange, pamplemousse, pomme, mangue, ananas, canneberge)	4,50 €

MOCKTAILS

Home-made Ice Tea	7,50 €
Virgin Mary (Jus de tomate, citron & assaisonnement)	9,00 €
House fresh Limonade (Orange, citron, menthe fraîche & soda)	9,00 €

EAUX

Viva & Rosport classic (25 cl)	3,60 €
Viva & Rosport (50 cl)	4,50 €

APÉRITIFS (5 CL)

Martini blanc, Martini rouge, Pastis, Ricard, Campari, Aperol, Suze, Cynar	7,00 €
Picon bière	5,50 €
Porto blanc, Porto rouge, Dry Sherry, Pineau des Charentes, Ratafia de Champagne	9,00 €
Vodka 42 Below	9,00 €
Grey Goose	12,00 €
Bombay Sapphire East	9,00 €
Hendrick's	12,00 €
Johnny Walker Black Label	10,00 €
Chivas Regal 12 years	10,00 €
Lagavulin 16 years	16,00 €
Havana Club 7 years	10,00 €
Adjuvant : jus de fruit ou soft	+ 1,50 €

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

	Verre (16 cl)	Bouteille
Crémant Sélection Brut (Domaine Mathes)	9,50 €	45,00 €
Champagne Le Royal Brut	16,00 €	69,00 €
Champagne Deutz Brut	19,00 €	85,00 €

BIÈRES (33 CL)

Clausthaler sans alcool	4,00 €
Bofferding	4,50 €
Battin	5,50 €
Lefte Blonde	5,50 €
Orval	6,00 €



COCKTAILS

Garibaldi (Campari, jus d'orange)	9,00 €
Ratafia exclusif fresh (Ratafia, schweppes tonic & raisins frais)	11,00 €
Apérol Spritz (Apérol, crémant luxembourgeois, vin blanc)	11,00 €
Kir vin blanc (Crème de cassis, vin blanc)	9,00 €
Kir Royal (Crème de cassis, champagne Le Royal brut)	17,50 €
Hugo (Sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, crémant luxembourgeois)	11,00 €
Pimm's Classic (Pimm's n°1, Canada Dry, menthe fraîche, fruits frais)	11,00 €
Pimm's Royal (Pimm's n°1, champagne, menthe fraîche, fruits frais)	15,00 €
Bloody Mary (Vodka, Dry Sherry, jus de tomate, citron & assaisonnement)	11,00 €

DIGESTIFS (5 CL)

Bailey's, Get 27, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Limoncello	9,00 €
Cognac Rémy Martin VSOP	11,00 €
Calvados 15 ans d'âge, Pays d'Auges, Famille Dupont	11,00 €
Eaux-de-vie Mirabelle, Maison Zenner	9,50 €
Eaux-de-vie Kirsch et Framboise, Maison Kayser	9,50 €
Eaux-de-vie Williamine, Maison Morand..	10,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	4,50 €
Espresso, Ristretto	4,00 €
Déca Espresso	4,50 €
Double Espresso	5,00 €
Cappuccino Italien, déca	5,50 €
Cappuccino Chantilly	6,00 €
Latte macchiato	5,50 €
Chocolat chaud	5,50 €

Thé noir (English breakfast, Lapsang Souchong, Earl Grey, Darjeeling, Thé déshéiné Ceylan)	5,50 €
--	--------

Thé vert (Menthe, Jasmin)	5,50 €
---------------------------	--------

Infusion (Camomille, tilleul, verveine, menthe poivrée)	5,50 €
---	--------

Infusion fraîche (menthe, citron, gingembre)	5,50 €
--	--------

VINS AU VERRE (16 CL)

VINS BLANCS

Riesling « Mertert Herrenberg » <i>Aly Dühr, Luxembourg, 2018</i>	10,00 €
Pinot Gris, Wellenstein Foulschette <i>Mathis Bastian, Luxembourg, 2018</i>	9,00 €
Gewürztraminer, Grevenmacher, GPC <i>Bernard Massard, Luxembourg, 2018</i>	9,00 €
Bouzeron, Clos de la Fortune Domaine Chanzy <i>Côte Chalonnaise, France, 2016</i>	9,50 €
Mâcon-villages, Louis Jadot <i>Mâconnais, France, 2019</i>	10,00 €
Sancerre, La Chatellenie, J. Mellot <i>Vallée de la Loire, France, 2018</i>	12,00 €

VINS ROSÉS

Domaine Lafage, Gallica <i>Côtes du Roussillon, France, 2019</i>	9,00 €
---	--------

VINS ROUGES

Givry, Les Dracy, M. Sarrazin <i>Côte Chalonnaise, Bourgogne, France, 2017</i>	11,00 €
B Vacqueyras, Les Amouriers <i>Vallée du Rhône, France, 2017</i>	11,00 €
Château Citran <i>Haut-Médoc, France, 2014</i>	12,00 €
Sexy Tinto, Alentejano <i>Portugal, 2018</i>	10,00 €

VINS BLANCS

VIGNOBLES LUXEMBOURGEOIS

Auxerrois, Goldberg, GPC <i>Mathis Bastian, 2016</i>	37,00 €
Prélude Nanami, cuvée blanc <i>Mathis Bastian</i>	36,00 €
Riesling « Puits d'Or » <i>Aly Dühr, 2018</i>	45,00 €
Pinot Gris, Wellenstein Foulschette, GPC <i>Mathis Bastian, 2018</i>	36,00 €
Gewürztraminer, Grevenmacher, GPC <i>Bernard Massard, 2018</i>	34,00 €
Riesling « Mertert Herrenberg », GPC <i>Aly Dühr, 2018</i>	44,00 €
Pinot Blanc, Remich Goldberg, GPC <i>Mathis Bastian, 2017</i>	32,00 €
Pinot Blanc « De nos Rochers », GPC <i>Domaine Saint Martin, 2018</i>	35,00 €
Chardonnay <i>Mathis Bastian, 2018 (Élevé en fût de chêne)</i>	45,00 €
A Pinot Gris, Wintrange Hommelsbiere <i>Domaine Sunnen-Hoffmann, 2018</i>	52,00 €
A Riesling, Wellenstein Foulschette <i>Mathis Bastian, 2017</i>	55,00 €
A Auxerrois <i>Domaine Gales, 2017</i>	39,00 €
A Pinot Blanc, « Clos des rochers » <i>Bernard Massard, 2017</i>	39,00 €

VIGNOBLES ÉTRANGERS

Gavi, Villa Scolca <i>Italie, 2017</i>	42,00 €
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio <i>Italie, 2017</i>	49,00 €
Beni di Batasiolo, Langhe <i>Chardonnay, Piémont, Italie, 2017</i>	43,00 €
Cloudy Bay, Marlborough <i>Nouvelle Zélande, 2017</i>	71,00 €
Sauvignon Blanc, Zevenwacht <i>Afrique du Sud, 2017</i>	31,00 €

VIGNOBLES FRANÇAIS

Rully blanc, Domaine M. Sarrazin <i>Côte Chalonnaise, France, 2017</i>	51,00 €
Pouilly Fuissé, Domaine Bouchard <i>Mâconnais, France, 2017</i>	60,00 €
Saint Véran, Château de Beauregard <i>Mâconnais, France, 2017</i>	49,00 €
Chablis, Domaine J.P. & B. Droin <i>Chablis, France, 2016</i>	59,00 €
Saint-Romain, Domaine Alain Gras <i>Côte de Beaune, France, 2018</i>	62,00 €
Mâcon-villages, Louis Jadot <i>Mâconnais, France, 2019</i>	41,00 €
B Mâcon Solutré-Pouilly, Château du Clos <i>Mâconnais, France, 2015</i>	52,00 €
Meursault, Les Grands Charrons, <i>Côte de Beaune, France, 2015</i>	98,00 €
Bouzeron, Clos de la Fortune <i>Côte Chalonnaise, France, 2016</i>	39,00 €
Entre Deux Mers, Cuvée Laurence <i>P. Dumontet, Bordeaux, France, 2017</i>	29,00 €
Château de Brégançon, la Réserve <i>Côtes de Provence, France, 2018</i>	36,00 €
Sancerre, La Chatellenie, J. Mellot <i>Vallée de la Loire, France, 2018</i>	46,00 €
Pouilly Fumé, A. Dezat <i>Vallée de la Loire, France, 2017</i>	49,00 €

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES (37,5 CL)

Chablis, Domaine J.P. & B. Droin <i>Chablis, France, 2017</i>	32,00 €
Sancerre, La Chatellenie, J. Mellot <i>Vallée de la Loire, France, 2019</i>	24,00 €

VINS ROSÉS

Domaine Lafage, Gallica <i>Côtes du Roussillon, France, 2019</i>	41,00 €
Château Les Crostes, Cuvée Prestige <i>Côtes de Provence, France, 2019</i>	40,00 €
Château de Brégançon, Cru classé <i>Côtes de Provence, France, 2019</i>	35,00 €
B Domaine des Terres Blanches <i>Baux de Provence, France, 2019</i>	45,00 €
Château de Selle, Domaines Ott, « Cœur de Grain ». <i>Côtes de Provence, France, 2019</i>	65,00 €

VINS ROUGES

VIGNOBLES LUXEMBOURGEOIS

Saint-Laurent « Privilège » <i>Laurent & Rita Kox, 2016 (Élevé en barrique)</i>	48,00 €
Pinot Noir, Wellenstein Foulschette <i>Mathis Bastian, 2018</i>	44,00 €
Pinot Noir « De nos Rochers » <i>Domaine Saint-Martin, 2018</i>	39,00 €

VIGNOBLES ÉTRANGERS

Sexy Tinto, Alentejano <i>Portugal, 2018</i>	40,00 €
Beringer Founders' Estate, Zinfandel <i>Napa Valley, Etats-Unis, 2017</i>	41,00 €
Cabernet Sauvignon, Francis Coppola <i>Californie, Etats-Unis, 2017</i>	58,00 €
Conde de san Cristobal <i>Valladolid, Espagne, 2012</i>	43,00 €
Planeta Plumbago, Nero d'Avola <i>Sicile, Italie, 2017</i>	38,00 €
B Montepulciano d'Abruzzo, Bùcaro <i>Abruzzo, Italie, 2016</i>	41,00 €
Ca'Rugate, Valpolicella, Ripasso <i>Italie, 2016</i>	54,00 €
Montessu, Isola dei Nuraghi <i>Sardaigne, Italie, 2016</i>	64,00 €
Prunotto, Barolo <i>Italie, 2014</i>	98,00 €

B = Bio **A** = Domaine et Tradition

VIGNOBLES FRANÇAIS

Mercury, Domaine Faiveley <i>Côte Chalonnaise, France, 2016</i>	55,00 €
Givry, Les Dracy, M. Sarrazin <i>Côte Chalonnaise, Bourgogne, France, 2017</i>	52,00 €
Maranges 1 ^{er} cru, Domaine M. Sarrazin <i>Côte de Beaune, France, 2017</i>	59,00 €
Chorey-les-Beaune, Les Champs Longs 62,00 € <i>Côte de Beaune, France, 2016</i>	
Auxey-Duresses, « très vieilles Vignes » <i>Côte de Beaune, France, 2017</i>	69,00 €
Pommard, Les Vaumuriens Hauts <i>Côte de Beaune, France, 2016</i>	95,00 €
Pernand-Vergelesses Domaine Dominique Guyon <i>Côte de Beaune, France, 2015</i>	98,00 €
Aloxe-Corton, 1 ^{er} cru - Les fournières Domaine Antonin Guyon <i>Côte de Beaune, France, 2015</i>	115,00 €
Morgon, Château des Jacques <i>Beaujolais, France, 2015</i>	39,00 €
Saumur-Champigny Domaine Langlois-Château <i>Vallée de la Loire, France, 2016</i>	42,00 €
Saint Cosme <i>Côtes du Rhône, France, 2018</i>	35,00 €
B Vacqueyras, Les Amouriers <i>Vallée du Rhône, France, 2017</i>	42,00 €
Crozes Hermitage, Au fil du temps Domaine E. Darnaud <i>Vallée du Rhône, France, 2016</i>	68,00 €
Château Les Crostes, Cuvée Prestige <i>Côte de Provence, France, 2015</i>	54,00 €
Château de la Cour, Grand Cru <i>Saint-Émilion, France, 2014</i>	43,00 €
Château Queyron, Grand Cru <i>Saint-Émilion, France, 2016</i>	55,00 €
Petit Figeac, Grand Cru <i>Saint-Émilion, France, 2014</i>	102,00 €
Château Citran <i>Haut-Médoc, France, 2014</i>	49,00 €
Héritage de Chasse-Spleen <i>Haut-Médoc, France, 2016</i>	56,00 €
Chapelle de Potensac <i>Médoc, France, 2015</i>	39,00 €
Château Brown <i>Pessac-Léognan, France, 2014</i>	59,00 €
Fugue de Nenin <i>Pomerol, France, 2014</i>	69,00 €
Lacoste Borie <i>Pauillac, France, 2012</i>	83,00 €
Echo de Lynch Bages <i>Pauillac, France, 2014</i>	96,00 €
Connetable Talbot <i>Saint Julien, France, 2015</i>	86,00 €
Croix de Beaucaillou <i>Saint Julien, France, 2013</i>	98,00 €
Sarget de Gruaud Larose <i>Saint Julien, France, 2012</i>	105,00 €

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES (37,5 CL)

Esprit Bareville, Maison Brotte <i>Côtes du Rhône, France, 2016</i>	19,00 €
Saumur Champigny, Domaine Langlois-Château <i>Vallée de la Loire, France, 2016</i>	27,00 €
Mercury, Domaine Faiveley <i>Côte Chalonnaise, France, 2016</i>	28,00 €
Château Haut-Colombier, Blaye <i>Côte de Bordeaux, France, 2016</i>	29,00 €
Château de la Commanderie <i>Lalande de Pomerol, France, 2016</i>	32,00 €
Saint-Laurent « Privilège » <i>Laurent & Rita Kox, 2016 (Élevé en barrique vin végétalien)</i>	28,00 €