



# AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

EDITION AUTOMNE 2020



## Menu Déjeuner / Lunch Menu

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

Entrée du jour ..... 19,00 €

*Daily starter*

Plat ..... 26,00 €

*Main course*

Dessert du jour ..... 9,00 €

*Daily sweet*

Entrée / plat ou plat / dessert ..... 32,00 €

*Starter / main course or main course / dessert*

Entrée / plat / dessert ..... 37,00 €

*Starter / main course / dessert*

### 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 €

### COCKTAILS

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

### CRÉMANTS & CHAMPAGNES

	Verre (16 cl)	Bouteille
Crémant Sélection Brut <i>Domaine Mathes</i>	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 €
Leffe Blonde	5,50 €
Orval	6,00 €

# Dîner gourmand

**Gourmet Menu 61,00€ / pers**

Hors événements spéciaux / Excluding special events

## Terrine de foie gras "Le Royal"

Purée de betterave,  
poire pochée aux épices & brioche toastée  
*Terrine of duck foie gras, beetroots' purée,  
poached pear in spiced syrup, toasted brioche*  
ou / or

## Millefeuille de crabe

Pomme de terre, pistache & vinaigrette passion  
*Crab's millefeuille, potatoes, pistachio & passion  
fruits dressing*

---

## Déclinaison de choux

Crumble végétal, ballotine de chou vert aux  
noisettes & champignons, feuilles de chou de  
Bruxelles, crème de chou-fleur rôti, algue nori  
*Cabbage variation, veggie crumble, ballotine  
of green cabbage stuffed with wild mushrooms  
& hazelnuts, Brussel's sprout leaves, cream of  
roasted cauliflower, nori seaweed*

---

## Dos de cabillaud

En croûte de noisette, céleri fondant,  
crème de chou-fleur rôti, sauce livèche  
*Back of cod topped with hazelnut crust, soft  
celeriac, roasted cauliflower cream, lovage sauce*  
ou / or

## Magret de canard de Vendée Maison Soulard

Sauce à l'orange, endive braisée  
& Gromperekichelcher  
*Duck breast from Vendée, Maison Soulard,  
orange sauce, braised chicory  
& Luxemburgish potatoes galette*

---

## Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

Fruits de la passion, sauce acidulée  
*Entremets of Grand Cru chocolate "Le Royal 72%",  
passion fruit & acidulated chocolate sauce*  
ou / or

## Crêpes Suzette

Préparées en salle  
*Home made crepes Suzette*



# Entrées / Starters

entrée / plat

Toutes les entrées vendues en format plat seront accompagnées d'une portion de frites

▼ Potage du jour & sa garniture ..... 15,00 €

*Daily soup & its garnish*

Entrée de saison ..... 19,00 €

*Seasonal starter*

Terrine de foie gras "Le Royal" ..... 23,00 €

Purée de betterave, poire pochée aux épices & brioche toastée

*Terrine of duck foie gras, beetroots' purée, poached pear in spiced syrup, toasted brioche*

Millefeuille de crabe ..... 26,00 €

Pomme de terre, pistache & vinaigrette passion

*Crab's millefeuille, potatoes, pistachio & passion fruits dressing*

## Huîtres du marché

Pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre d'échalotes & citron

*Oyster plater, rye bread salted butter, shallots vinegar & lemon*

6 pièces ..... 21,00 €

12 pièces ..... 29,00 €

Salade vosgienne \* ..... 22,00 € / 28,00 €

Chicorée frisée, lardons, œuf parfait, crème fraîche, croûtons, pommes  
grenailles & vinaigrette moutardée à l'échalote

*Vosgean salad, curly chicory, bacon, egg cooked parfait, fresh double cream, croutons,  
roasted potatoes, shallots & mustard vinaigrette*

▼ Salade de lentilles vertes du Puy \* ..... 23,00 € / 29,00 €

Betterave confite, feuilles de cresson, figue fraîche, gorgonzola, vinaigrette  
balsamique

*Salad of green lentils du Puy, preserved beetroots, watercress leaves, fresh fig, gorgonzola  
cheese, balsamic vinegar dressing*

\* Supplément pour votre salade ..... 4,00 €

Suprême de volaille, saumon fumé ou œufs cuit parfait

*Topping - Upgrade your salad*

*Chicken breast, smoked salmon or eggs cooked parfait*

# ▼ Coin végétarien / Vegetarian main

Déclinaison de choux ..... 19,00 € / 25,00 €

Crumble végétal, ballotine de chou vert aux noisettes & champignons,  
feuilles de chou de Bruxelles, crème de chou-fleur rôti, algue nori

*Cabbage variation, veggie crumble, ballotine of green cabbage stuffed with wild mushrooms  
& hazelnuts, Brussel's sprout leaves, cream of roasted cauliflower, nori seaweed*

Pappardelle aux champignons forestiers ..... 26,00 €

Sauce crémée aux champignons des bois, copeaux de parmesan & feuilles  
de cresson

*Pappardelle pasta with wild sautéed mushroom in creamy sauce, parmesan shavings  
& watercress leaves*

# Poissons / Fish

La pêche du moment & sa garniture ..... 26,00 €

*Catch of the day & its garnish*

Sole meunière aux amandes ou sole au four ..... 45,00 €

Pommes purée

*Pan sautéed sole meunière with almonds or baked sole, mashed potatoes*

Dos de cabillaud en croûte de noisette ..... 38,00 €

Céleri fondant, crème de chou-fleur rôti, sauce livèche

*Back of cod topped with hazelnut crust, soft celeriac, roasted cauliflower cream,  
lovage sauce*

Médailon de lotte aux moules de Bouchot ..... 42,00 €

Risotto safrané, beurre blanc

*Monkfish medaillon with Bouchot mussels, saffron risotto, white butter sauce*

■ = Bio ■ = Terroir ▼ = Végétarien

## Plats classiques / Classic dishes

Tartare de bœuf cru ou « Aller-Retour » ..... 25,00 €

Frites, mayonnaise & mesclun

*Beef tartar raw or over-easy, French fries, mayonnaise & green salad*

**T** Bouchée à la Reine luxembourgeoise ..... 24,00 €

Suprême de volaille, ris de veau, champignons en sauce poule crémée, frites & salade

*Chicken vol-au-vent, poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, French fries & green salad*

Coquelet en cocotte, sauce bourguignonne ..... 26,00 €

Lardons, champignons, oignons grelots, carottes & pommes grenailles

*Farmhouse cockerel in Burgundy red wine sauce, bacon, mushrooms, baby onions, carrots & roasted potatoes*

Burger « Le Royal » ..... 24,00 €

150gr de bœuf haché, bretzel bun, échalotes confites, pickles, ketchup maison, crème d'avocats & poivrons rôtis, frites & salade

*Le Royal beef burger, 150gr of beef meat, bretzel bun, preserved shallots, pickles, homemade ketchup, French fries, roasted avocado & pepper cream, green salad*

Extra cheddar luxembourgeois ..... 1,00 €

Extra Coppa ..... 1,00 €

Double Burger ..... 5,00 €

## Viandes / Meat

La viande du moment & sa garniture ..... 26,00 €

*Cut of the day & its garnish*

Magret de canard de Vendée, Maison Soulard ..... 29,00 €

Sauce à l'orange, endive braisée & Gromperekichelcher

*Duck breast from Vendée, Maison Soulard, orange sauce, braised chicory & Luxemburgish potatoes galette*

**T** Filet de bœuf luxembourgeois ..... 37,00 €

Epinards frais, pommes grenailles et sauce au poivre

*Beef fillet from Luxembourg, pepper sauce, spinach & roasted potatoes*

## Garnitures / Side dishes

Pommes purée, frites ou grenailles ..... 4,00 €

*French fries, mashed or sautéed potatoes*

Mesclun de salade ..... 4,00 €

*Young leaves of green salad*

Gromperekichelcher ..... 5,00 €

Galettes de pommes de terre luxembourgeoises & compote

*Luxemburgish potatoes galettes with apple compote*

Epinards frais ..... 5,00 €

*Fresh spinach*

Légumes de saison ..... 5,00 €

*Vegetables from the market*

## Sélection de fromages (Frères Marchand)

“Frères Marchand” cheese selection

Portion 3 pièces / 3 pieces portion ..... 9,00 €

Portion 5 pièces / 5 pieces portion ..... 12,00 €

**B** = Bio **T** = Terroir **V** = Végétarien

## Menu enfants

**Kids' Menu 21,00 €**

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under

**Burger Le Royal**

Frites & mesclun

*Beef burger, French fries & green salad*  
ou / or

**Dos de cabillaud snacké**

Pommes purée

*Back of cod fish grilled on a plancha & mashed potatoes*  
ou / or

**Pappardelle Napolitaine**

Sauce tomate, copeaux de parmesan, feuilles de basilic

*Pappardelle Napolitana style, tomato sauce, parmesan shavings & basil leaves*

---

**2 boules de glace**

2 scoops of ice cream

ou / or

**Mousse au chocolat Grand Cru**

« Le Royal 72% »

*Mousse of Grand Cru chocolate «Le Royal 72%»*



## VINS AU VERRE (16 CL)

### VINS BLANCS

Riesling « Mertert Herrenberg » ..... 10,00 €  
*Aly Dühr, Luxembourg, 2018*

Pinot Gris, Wellenstein Fouschette ..... 9,00 €  
*Mathis Bastian, Luxembourg, 2018*

Gewürztraminer, Grevenmacher, GPC ..... 9,00 €  
*Bernard Massard, Luxembourg, 2018*

Bouzeron, Clos de la Fortune, Domaine Chanzy ..... 9,50 €  
*Côte Chalonnaise, France, 2016*

Mâcon-villages, Louis Jadot ..... 10,00 €  
*Mâconnais, France, 2019*

Sancerre, La Chatellenie, J. Mellot ..... 12,00 €  
*Vallée de la Loire, France, 2018*

### VINS ROSÉS

Domaine Lafage, Gallica ..... 9,00 €  
*Côtes du Roussillon, France, 2019*

### VINS ROUGES

Givry, Les Dracy, M. Sarrazin ..... 11,00 €  
*Côte Chalonnaise, Bourgogne, France, 2017*

**B** Vacqueyras, Les Amouriers ..... 11,00 €  
*Vallée du Rhône, France, 2017*

Château Citran ..... 12,00 €  
*Haut-Médoc, France, 2014*

Sexy Tinto, Alentejano ..... 10,00 €  
*Portugal, 2018*

### 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 déthéiné Ceylan)	5,50 €
Thé vert (Menthe, Jasmin)	5,50 €
Infusion (Camomille, tilleul, verveine, menthe poivrée)	5,50 €
Infusion fraîche (menthe, citron, gingembre)	5,50 €



## Desserts / Sweets

Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » Fruits de la passion, sauce acidulée <i>Entremets of Grand Cru chocolate «Le Royal 72%», passion fruit &amp; acidulated chocolate sauce</i>	10,00 €
Crêpes Suzette, préparées en salle Ou crêpes chocolat ou cassonade <i>Home made crepes Suzette, or topped with chocolate or brown sugar</i>	11,00 €
Tartelette au caramel Pomme fondante de 4 heures <i>Caramel's tartlet, 4 hours slowly cooked apple</i>	11,00 €
Tiramisu aux spéculos <i>Tiramisu with spéculos biscuits</i>	10,00 €
Dessert du jour <i>Daily sweet</i>	9,00 €
Le café Madeleine Notre version du café gourmand <i>Madeleine with your coffee</i>	+ 4,50 €

## Glaces / Ice cream

Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, meringue & crème Chantilly <i>Dame Blanche cup, vanilla ice cream, meringue, almonds, chocolate sauce &amp; whipped cream</i>	11,00 €
Cylindre glacé au chocolat Glace au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% », croquant chocolat, crème anglaise vanille Bourbon <i>Chocolate Iced parfait, home-made Grand Cru chocolate « Le Royal 72% » ice cream, crunchy chocolate, vanilla custard</i>	11,00 €
<b>Glaces &amp; sorbets / Ice creams &amp; sorbets</b>	
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 €

## BRUNCH NOUVELLE FORMULE 52 €

Le dimanche à 12h00, en famille ou entre amis, le rendez-vous incontournable des gourmets !

Viennoiseries, céréales, œufs, produits de saison, spécialités culinaires « fait maison », saveurs de la mer, fromage, symphonie de desserts.

Choix à discrétion, service à table !

