

Carte soigneusement élaborée par le chef Paul FOURIER

T +352 24 16 16 737 | [www.amelys.lu](http://www.amelys.lu)

## Petit-déjeuner

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

## Breakfast

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

## Heures d'ouverture

du lundi au samedi de 12h00 à 22h00,  
le dimanche de 12h30 à 22h00.

## Open daily

Monday to Saturday from 12.00pm to 10.00pm  
Sunday from 12.30pm to 10.00pm.

Tél. / phone: +352 24 16 16 737

restauration-lux@leroyal.com

www.amelys.lu

www.facebook.com/LeRoyalLuxembourg

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

## 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 .....	10,00 €
Daily sweet	

Entrée / plat ou plat / dessert .....	34,00 €
---------------------------------------	---------

Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert .....	39,00 €
-------------------------------	---------

Starter / main course / dessert

## Menu enfants

Kids' Menu 21,00€

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

Kid's Burger "Le Royal",

bretzel bun, 180gr de bœuf haché, cheddar luxembourgeois,  
laitue, tomate, ketchup, frites au blanc de bœuf & salade

Kid's beef burger, bretzel bun,

180 gr of beef meat, Luxemburgish cheddar, lettuce, tomato, tomato sauce,  
Belgium fries cooked in beef fat & salad

ou/or

Dos de cabillaud snacké

mousseline de pommes de terre

Back of cod grilled on a plancha  
& mashed potatoes

ou/or

**V**

Penne Napolitaine

sauce tomate, copeaux de parmesan, feuilles de basilic

Penne Napolitana style

tomato sauce, parmesan shavings & basil leaves

---

**V**

2 boules de glace

2 scoops of ice cream

ou/or

**V**

Crème brûlée à la crème vanille de Madagascar

Crème brûlée flavored with vanilla from Madagascar

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

## Dîner gourmand / Gourmet Menu

65,00€ / pers

Hors événements spéciaux / Excluding special events

Foie gras de canard rôti servi froid  
pomme fruit à la vanille, betterave rouge

Roasted duck foie gras served cold  
apple & vanilla, beetroots

ou / or

Croustillant de thon Yellowfin  
cresson, mangue & lait de tigre

Crisp Yellowfin tuna  
watercress, mango & tiger's milk dressing

---

**V**

Œuf parfait « 64° C »

risotto, parmesan, croûtons, champignons des sous-bois & sauce vin rouge

Egg cooked parfait

risotto, parmesan cheese, croutons, wild mushrooms & red wine sauce

---

Dos de cabillaud cuit sur peau « à la Normande »

moules de Zélande, crevettes grises, champignons bruns,  
mouseline de pommes de terre au beurre salé & sauce au vin blanc

Back of cod fish cooked on its skin,

Zeeland mussels, brown mushrooms,

mashed potatoes with salted butter & white wine sauce

ou / or

Filet de canette de Challans

patates douces, mi-figue mi-raisin, poivre vert & agrumes

Roasted duck fillet from Challans

sweet potatoes, figs & grapes, green pepper & citrus fruits

---

**V**

Cylindre au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

mousse au choclat intense, biscuit moelleux, crémeux coco & son sorbet

Dark Grand Cru chocolate entremets,

intense chocolate mousse, soft sponge cake, coconut cream & sorbet

ou / or

La figue

mousse légère au yaout luxembourgeois,

marmelade de figues aux agrumes, moelleux amandes

The fig by Lionel

Luxembourgish yogurt mousse, fig & citrus fruits marmalade, almond sponge cake

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

## Entrées / Starters

entrée / plat

Potage du jour & sa garniture ..... 15,00 €  
Daily soup & its garnish

Entrée de saison ..... 19,00 €  
Seasonal starter

Huitres creuses normandes « Uta Beach », calibre N°3  
pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre d'échalotes & citron  
Oyster plater, rye bread, salted butter, shallots vinegar & lemon

6 pièces ..... 24,00 €

12 pièces ..... 32,00 €


Croustillant de thon Yellowfin ..... 26,00 €  
cresson, mangue & lait de tigre  
Crisp Yellowfin tuna  
watercress, mango & tiger's milk dressing

Tataki de filet de bœuf ..... 22,00 € / 32,00 €  
mayonnaise kimchi, cébettes brûlées, gel soja, graines de sésame & citron vert  
Beef fillet tataki  
kimchi sauce, burned Spring onions, soy jelly, sesame seeds & lime

Foie gras de canard rôti servi froid ..... 25,00 €  
pomme fruit à la vanille, betterave rouge  
Roasted duck foie gras served cold  
apple marinated with vanilla, beetroots

**V** Œuf parfait « 64° C » ..... 23,00 €  
risotto, parmesan, croûtons, champignons des sous-bois & sauce vin rouge  
Egg cooked parfait  
risotto, parmesan cheese, croutons, wild mushrooms & red wine sauce

**V** Salade de trois choux ..... 21,00 € / 27,00 €  
tomme de chèvre fermière & pamplemousse, chou chinois cru, chou rouge en  
pickles, chou-fleur crémeux & vinaigrette d'agrumes  
Salad of cabbage  
farmhouse goat cheese, grapefruits, raw Chinese cabbage, pickled red cabbage, creamy  
cauliflower & citrus fruits dressing

 Buddha poke bowl d'automne ..... 20,00€ / 26,00€  
graines de blé dur, pousses d'épinards, endives rouges, oignons frits, figues,  
butternut, chou rouge, sauce amandes & moutarde à l'ancienne  
Wheat seeds  
spinach sprouts, red chicory, fried onions, figs, butternut squash, red cabbage,  
almond & whole-grain mustard dressing


Supplément pour votre salade ..... 4,00 €  
saumon fumé, émincé de volaille snacké ou 1/2 avocat  
Upgrade your salad  
smoked salmon, snacked chicken strips or half avocado

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

## Coin végétarien / Vegetarian

-  Tatin de légumes ..... 25,00€  
betterave, pomme fruit, navet boule d'or, crumble de noisettes,  
vinaigrette à l'huile de noisette & réduction de jus de carotte  
Vegetables pie  
beetroot, apple, gold turnip, hazelnuts crumble, dressing of hazelnut oil & carrots reduction

## Poissons / Fish

- La pêche du moment & sa garniture ..... 26,00 €  
Catch of the day & its garnish
- Sole à la Grenobloise ..... 47,00 €  
beurre noisette, croûtons, citron, câpres & pommes de terre Belle de Fontenay  
nature  
Dover sole baked Grenoble's style  
brown butter, croutons, lemon, capers & steamed potatoes « Belle de Fontenay »
- Dos de cabillaud cuit sur peau à la Normande ..... 38,00 €  
moules de Zélande, crevettes grises, champignons bruns, mousseline de pommes  
de terre au beurre salé & sauce au vin blanc crémée  
Back of cod fish cooked on its skin, Normandy's style  
Zeeland mussels, greys shrimps, mushrooms, mashed potatoes with salted butter & creamy white  
wine sauce
- Baby lotte rôtie « comme une viande » ..... 42,00 €  
butternut, fourme d'Ambert, amandes grillées, risotto & sauce tannique à la sauge  
Baby monkfish butter roasted  
butternut squash, blue cheese, grilled almonds, risotto & tannic sage sauce

### Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

55,00 € / pers

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.

With your family or friends,

a not to be missed "rendez-vous" for gourmets !

Breakfast corner, eggs cooked minutes, sweet treats, cold & hot appetizers,  
homemade specialties,  
ripened cheese from "Les Frères Marchand", deserts.

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

## Viandes / Meat

- Tartare de bœuf cru ou « Aller-Retour » ..... 26,00 €  
frites au blanc de bœuf, mayonnaise & mesclun  
Beef tartar raw or over-easy  
Belgium fries cooked in beef fat, mayonnaise & green salad
- T** Bouchée à la Reine luxembourgeoise ..... 25,00 €  
suprême de volaille, ris de veau, champignons en sauce poule crémée, frites au blanc de bœuf & salade  
Chicken vol-au-vent  
poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, Belgium fries cooked in beef fat & green salad
- Filet de canette de Challans ..... 28,00 €  
patates douces, mi-figue mi-raisin, poivre vert & agrumes  
Roasted duck fillet from Challans  
sweet potatoes, figs & grape, green pepper & citrus fruits
- Burger « Le Royal » ..... 24,00 €  
180gr de bœuf haché, bretzel bun, laitue, tomate, cornichon au vinaigre, pickles d'oignons rouges, sauce au poivre noir, Worcestershire sauce, frites au blanc de bœuf & coleslaw  
Le Royal beef burger  
180 gr of beef meat, bretzel bun, lettuce, tomato, preserved gherkins, red onion rings pickles, black pepper sauce, Worcestershire sauce, Belgium fries cooked in beef fat & coleslaw
- Extra cheddar luxembourgeois ..... 1,00 €  
Extra lard croustillant ..... 1,00 €  
Double Burger ..... 5,00 €
- La viande du moment & sa garniture ..... 26,00 €  
Cut of the day & its garnish
- Tête de veau en tortue ..... 32,00 €  
champignons de Paris, sauce Madère tomatée, cornichons & œufs durs  
Calf's head stew  
button mushrooms, Madeira tomato sauce, gherkins & hard-boiled egg
- T** Tournedos de bœuf luxembourgeois, « race Simmental » ..... 37,00 €  
panais rôtis au miel, romarin, sauce à l'échalote & gaufrettes de pommes de terre  
Beef tournedos from Luxembourg "Simmental breed"  
roasted parsnips with honey, rosemary, shallot sauce & potatoes waffles

## Garnitures / Side dishes

- Pommes frites au blanc de bœuf ..... 5,00 €  
Belgium fries cooked in beef fat
- V** Pommes purée ou vapeur ..... 4,00 €  
Mashed or steamed potatoes
- V** Mesclun de salade ..... 4,00 €  
Young leaves
- V** Pousses d'épinards frais ..... 5,00 €  
Fresh spinach
- Légumes de saison ..... 5,00 €  
Vegetables from the market

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.

- V** **Sélection de fromages des Frères Marchand**  
Frères Marchand cheese selection
- Portion 3 pièces / 3 pieces portion ..... 10,00 €  
Portion 5 pièces / 5 pieces portion ..... 14,00 €

**V** **Gourmandises & desserts / Sweets**

Cylindre au chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » ..... 12,00 €  
mousse au chocolat intense, biscuit moelleux, crémeux coco & son sorbet  
Dark Grand Cru chocolate entremets  
intense chocolate mousse, soft sponge cake, coconut cream & sorbet

Crème brûlée à la vanille de Madagascar ..... 11,00 €  
Poire nashi & croustillant florentin  
Crème brûlée flavored with vanilla from Madagascar, nashi pear, crunchy Florentine

La figue ..... 13,00 €  
mousse légère au yaourt luxembourgeois, marmelade de figues aux agrumes,  
moelleux amandes  
The fig by Lionel  
Luxembourgish yogourt mousse, fig & citrus fruits marmalade, almond sponge cake

Tartelette du Chef Lionel ..... 10,00 €  
Daily tartlet

Dessert du jour ..... 10,00 €  
Daily sweet

Gâteau Opéra chocolat & mandarine ..... 12,00 €  
biscuit chocolat, onctueux de chocolat Jivara 40%, marmelade de mandarine  
Chocolate & tangerine Opera  
chocolate sponge cake, cream of Jivara 40% chocolate & tangerine marmalade

Nos madeleines ..... 4,50 €  
Homemade madeleines

**V** **Glaces / Ice cream**

Coupe Barraquito ..... 13,00 €  
crème glacée expresso, mousse légère de lait, croustillant citron vert & cannelle,  
Licor 43  
Barracito cup  
espresso ice cream, milk foam, lime & cinnamon crust, Licor 43

Coupe Pomme Caramel ..... 12,00 €  
crème glacée caramel, pomme confite de 4 heures, glace vanille,  
crème Chantilly, feuilletage  
Appel & caramel cup  
caramel ice cream, 4 hours candied apple, vanilla ice cream, Chantilly cream, puff pastry

**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 €

**T** = Terroir **V** = Végétarien  = Végan

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.