



Royal

- RESTAURANT -

MENU DU MIDI

MAI-JUIN 24

Proposé par le chef FLAVIO RUSSO

MENU ESTIVAL

«Selon l'humeur du Chef»

19

MENU ROYAL

«Selon l'envie du Chef»

24

LES HITS

Entrecôte de bœuf, café de Paris maison, frites, légumes	31	Rindsentrecôte, hausgemachte Café de Paris, Pommes, Gemüse
Mignon de cheval, sauce marchand de vin, frites, légumes	29	Pferde Filet Mignon, Weinsauce, Pommes, Gemüse
La véritable carbonara (sans crème)	21	Die wahrhafte Carbonara (ohne Rahm)
Pavé de saumon, sauce à l'orange, riz vénéré, légumes	27	Lachssteak, Orangensauce, Vollkornreis, Gemüse

BUSINESS LUNCH

Burratina nature, méli-mélo de tomates cerises, fraises et melon au balsamique, huile de rucola citronnée, basilic frit

Burratina nature, ein Mix aus Kirschtomaten, Erdbeeren und Melone an Balsamico Dressing, Zitronen-Rucola-Öl, frittiertes Basilikum

Tartare de bœuf façon du Chef, beurre à la tartufata, servi avec focaccia au romarin

Rindstatar nach Art des Küchenchefs, Tartufata-Butter, serviert mit Rosmarin-Focaccia

Assortiment de fromages suisses

Zusammenstellung von Schweizer Käse

Café ou Thé Gourmand

Gourmet Kaffee oder Tee

57 (3 plats)

68 (4 plats)



Royal

- RESTAURANT -

MENU
DU
SOIR

MAI-JUIN 24

Proposé par le chef FLAVIO RUSSO

ENTREES / VORSPEISEN

Salade verte	7.50	Grüner Salat
Salade mêlée	9.50	Gemischter Salat
Burratina nature, méli-mélo de tomates cerises, fraises et melon au balsamique, huile de rucola citronnée, basilic frit	13/22	Burratina nature, ein Mix aus Kirschtomaten, Erdbeeren und Melone an Balsamico Dressing, Zitronen-Rucola-Öl, frittiertes Basilikum
Œuf parfait en chapelure, crème de morilles, émulsion de thym frais, huile de truffes	14	Paniertes Onsen-Ei, Morchel-Creme, frische Thymianemulsion, Trüffelöl
Ravioles fraîches d'asperges et mascarpone, crème de citron vert, zeste d'orange, chiffonnade de jambon cru	16/26	Frische Ravioli mit Spargel und Mascarpone, Limetten-Creme, Orangenzeste, hauchdünn geschnittener Schinken
Carpaccio de St-Jacques et saumon, pesto de pistache, pommes, pignons de pin, poivre à l'orange	19	Jakobsmuschel- und Lachs-Carpaccio, Pistazienpesto, Äpfel, Pinienkerne, Orangenpfeffer

PLATS / HAUPTGERICHTE

Panciotti à l'aubergine, scamorza, sauce tomate, mascarpone. Gambas flambées à l'amaretto, rucola, amandes enfilées et oignons confits	28	Panciotti mit Auberginen, Scamorza, Tomatensauce mit Mascarpone, karamellisierten Zwiebeln, flambierten Garnelen mit Amaretto, Rucola und Mandeln
Tartare de bœuf façon du Chef, beurre à la tartufata, servi avec focaccia au romarin	39	Rindstatar nach Art des Küchenchefs, Tartufata-Butter, serviert mit Rosmarin-Focaccia
Risotto aux herbes, rack d'agneau snacké, légumes croquants, jus au miel	36	Kräuter-Risotto, gebratener Lammrücken, knackiges Gemüse, Honigsauce
Trio de saumon (snacké, tartare, mariné), purée de patate douce, grenade, crème façon bouillabaisse	42	Trio vom Lachs (gebraten, Tartar, mariniert), Süsskartoffelpüree, Granatapfel, Bouillabaisse-Creme
Médailles de bœuf (200 g), queue de gambas, café de Paris "Royal" gratiné, légumes croquants, chips de pomme vitelotte	48	Rindsmedaillons (200 g), Riesengarnelen, gratinierter Café de Paris « Royal », knackiges Gemüse, Vitelotte-Chips (blaue Kartoffel)

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Assortiment de fromages suisses	11	Zusammenstellung von Schweizer Käse
Oup's, j'ai fait tomber la tarte aux fraises et basilic.	11	Hoppla, ich habe den Erdbeer-Basilikum-Kuchen fallen lassen
Café ou thé Gourmand	14	Gourmet Kaffee oder Tee
Forêt-noire déstructurée	13	Destrukturierte Schwarzwälder Kirschtorte

MENU DU CHEF RUSSO

Tartare de gambas et boeuf, pomme, zeste de citron, sauce aigre-douce, glace au wasabi

Garnelen- und Rinds-Tatar, Apfel, Zitronenzeste, süss-sauer Sauce, Wasabi-Eis

Bauletti à la ricotta de brebis et pistaches, tomates confites, zeste d'orange, poivre de la Valle Maggia

Bauletti mit Schafsmilch-Ricotta und Pistazien, eingelegte Tomaten, Orangenzeste, Pfeffer aus dem Valle Maggia

Filet de bœuf façon tagliata (tomates cerises, copeaux de pecorino, pesto de basilic noire, huile de truffes)
Légumes croquants, écrasé de p.d.t

Rindsfilet nach Tagliata Art (Kirschtomaten, Pecorino-Späne, schwarzem Basilikumpesto, Trüffelöl)
knackiges Gemüse, gebratene Kartoffeln

Assiette de fromages assortis

Gemischte Käseplatte

Mille-feuilles de fraises au basilic minute

Erdbeeren-Basilikum-Mille-feuille à la minute

86 (5 plats)

58 (3 plats)

Royal

- RESTAURANT -

VIN
WEIN

VINS ROUGES / ROTWEINE

			12 cl.
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	<i>Domaine des Sénéchaux, 2020</i>	54	8.20
CHÂTEAU LAVILLE	<i>Bordeaux supérieur, 2019</i>	39	6.50
CUVÉE HÉRITAGE	<i>Baron Philippe de Rothschild, 2020</i>	45	7.30
LES HAUTS DE SMITH	<i>2e vin de Château Smith-Haut-Lafitte, Bordeaux, 2018</i>	65	10.20
CHÂTEAU D'ARMAILHAC	<i>5e Cru Classé Pauillac, 2018</i>	79	
CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	<i>2e cru Classe Pauillac</i>	249	

VINS BLANCS / WEIßWEINE

			12 cl.
CHÂTEAU LANDEREAU	<i>Entre-Deux-Mers (Dominance Sauvignon blanc), 2023</i>	45	7.30
LALANDE CHARDONNAY	<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne, 2023</i>	42	7
POUILLY-FUMÉ DE LADoucETTE	<i>Loire (100% Sauvignon blanc), 2022</i>	65	10.30
L'UNICO	<i>Salento Italie (Malvoisie blanche), 2022</i>	39	6.50

VINS ROSÉS / ROSÉWEINE

			12 cl.
MAS DES ANGES ROSÉ	<i>Jumilia</i>	35	6.30
WHISPERING ANGEL	<i>Côtes de Provence AOC</i>	49	8.00

PROSECCO

		<i>12 cl.</i>
PROSECCO LUNA ARGENTA	55	9
PROSECCO VILLA SANDI	64	10.20

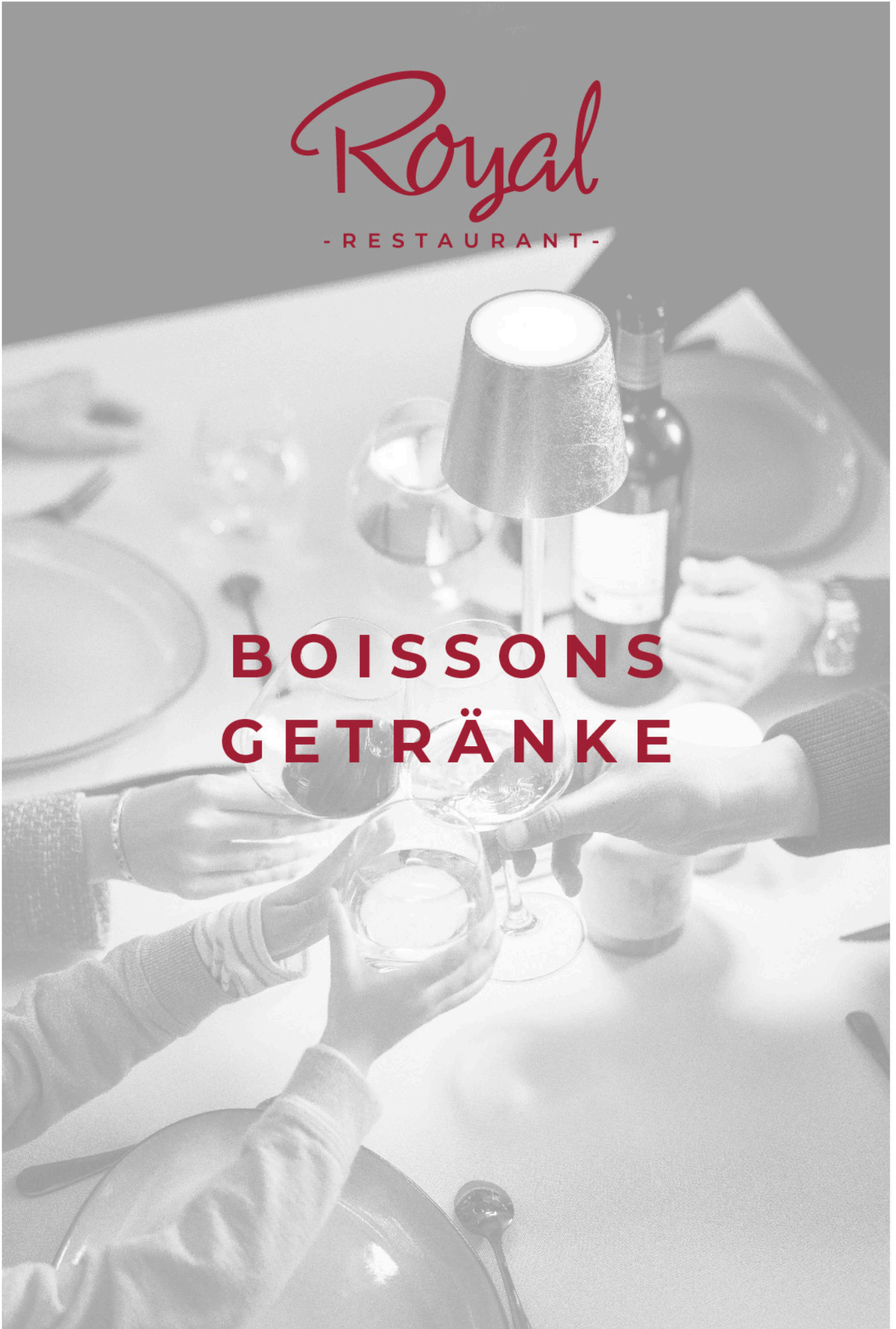
CHAMPAGNE

		<i>12 cl.</i>
VEUVE CLIQUOT CARTE JAUNE	120	
CHAMPAGNE BARON PHILIPP DE ROTHSCHILD	80	15

Royal

- RESTAURANT -

BOISSONS
GETRÄNKE



MINÉRALES / SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola zéro	Coca Cola – Coca Cola Zero	33cl	4.50
Thé froid pêche / citron	Eistee Pfirsich - Zitrone	33cl	4.50
Eau plate / gazeuse	Stilles Wasser – Wasser mit Kohlensäure	35cl 0.5l / 1l	4.10 4.70 / 9
Rivella Rouge	Rivella Rot	33cl	4.50
Red Bull	Red Bull	25cl	7
Jus d'ananas	Ananassaft	25cl	4.20
Jus d'orange	Orangensaft	25cl	4.20
San Pellegrino	San Pellegrino	0.5l	5.10
San Bitter	San Bitter	10cl	4.30
Tonic Lemon	Tonic Lemon	20cl	4.50

CAFÉ & THÉ / KAFFEE & TEE

Café	Kaffe	4.20
Espresso	Espresso	4.20
Thé	Tee	4.20
Cappuccino / Latte macchiato	Cappuccino / Latte macchiato	4.90

BIÈRE EN PRESSION / BIER VOM FASS

Feldschlösschen Original	Feldschlösschen Original	3dl / 5dl	4.50 / 5.90
Feldschlösschen sans alcool	Feldschlösschen alkoholfrei	3dl / 5dl	4.00 / 4.50
1664 Blanc	1664 Weiss	2.5dl / 5dl	4.50 / 5.90
Grimbergen Rot	Grimbergen Rot	2.5dl / 5dl	4.50 / 5.90

SPIRITUEUX / SCHNÄPSE

Amaretto / Baileys	Amaretto / Baileys	4cl	8
Long Drink	Long Drink	4cl	12
Limoncello / Arancello	Limoncello / Arancello	2cl	6.50
Prune / Pomme / Poire / Abricotine	Pflaume, Apfel, Birne, Abrikose	2cl	7.50
Spritz original / Spritz Royal / Hugo	Spritz original / Spritz Royal / Hugo		12

PROSECCO / CHAMPAGNE

Prosecco Luna Argenta	12cl / 75cl	9 / 55
Prosecco Villa Sandi	12cl / 75cl	10.20 / 64
Veuve Cliquot Carte Jaune	75cl	120
Champagne Baron Philipp De Rothschild	12cl / 75cl	15 / 80



«Pour le plaisir de vos papilles, l'équipe du Royal...»

Quai du Bas 37, 2502 Biel/Bienne
contact@royal-restaurant-bienne.ch