



Royal

- RESTAURANT -



Royal

Royal Expérience

Restaurant - Service-traiteur

Le Royal

UN RENDEZ-VOUS CULINAIRE AU COEUR DE BIENNE

Repris en mai 2024, Le Royal Restaurant vous accueille dans son magnifique cadre au bord de la Suze, où la convivialité, les mets savoureux et les additions sages sont les maîtres-mots.



Au Royal Restaurant, les plaisirs de la table prennent tout leur sens, entre cuisine d'exception et lieu de vie décontracté.

Notre talentueux Chef Flavio Russo vous invite à un voyage gustatif à travers un menu saisonnier riche en saveurs, où chaque plat est une découverte.

Son ambiance chaleureuse convient à toutes les occasions et sa spacieuse terrasse offre un cadre relaxant au cœur de la ville.

Flexible et attentionnée, notre équipe organise vos événements avec soin, vous garantissant une expérience qualitative à chaque visite.

Nos prestations

POUR DES ÉVÉNEMENTS RÉUSSIS



AFTERWORK

Organisez une soirée afterwork décontractée avec nos boissons signature et petits snacks à partager, dans l'ambiance cosy de notre restaurant.



APÉRITIFS DÎNATOIRES

Idéal pour les événements d'entreprise, avec une sélection de bouchées salées et sucrées, vins et cocktails dans une ambiance chaleureuse.



REPAS DE GROUPE

Organisez un repas de groupe mémorable au Royal, où des menus sur-mesure et une équipe compétente assureront le succès de vos événements.



SERVICE-TRAITEUR

Repas complet, apéritif ou boissons, notre service traiteur sublime vos événements avec des créations sur mesure, alliant fraîcheur et qualité.

Plats signatures

SIGNÉS LE CHEF RUSSO

Du palais à l'assiette, chaque bouchée révèle l'art et la maîtrise d'un chef qui célèbre la diversité des goûts et des traditions culinaires.

Après plusieurs années d'expériences de catering en France, Flavio Russo a apporté son savoir-faire en restauration à Lugano avant de poursuivre son parcours gastronomique dans les régions du Jura et du Jura-Bernois. Maître dans l'art de marier les saveurs italiennes à la finesse des classiques français, chaque plat est le fruit d'un savoir-faire inégalé, éveillant les sens et les émotions.

« Je crois en une approche sans compromis, où l'innovation et la tradition se rencontrent pour créer des expériences gustatives uniques. Chaque ingrédient est choisi avec soin, chaque technique est maîtrisée avec précision pour sublimer les saveurs naturelles. Dans mes créations, je cherche à évoquer des émotions, à surprendre et à ravir les sens de mes convives. La proximité avec mes clients et les commerçants locaux est essentielle dans ma cuisine. C'est à travers ces échanges que je découvre de nouveaux produits, de nouvelles inspirations, nourrissant ainsi ma passion pour l'art culinaire. »

Chef Flavio Russo





Nos menus

EXPLOSION DE SAVEURS

Outre nos menus saisonniers du midi et du soir, l'équipe du Royal propose des menus sur-mesure pour vos événements, adaptés à vos budgets et options souhaitées. Que vous désiriez un menu viande, végétarien, avec ou sans dessert, boissons incluses, nous nous efforçons de comprendre vos besoins pour y répondre au mieux.

Découvrez au fil des pages suivantes quelques-unes de nos suggestions de menus, conçues pour éveiller vos papilles et inspirer vos événements.



Nos suggestions

NOS INTEMPORELS

L'indémorable

Velouté

**

Suprême de poulet jaune

Sauce forestière, pâtes, légumes

**

Tiramisu framboise

Le carnivore

Terrine du patron - salades et crudités

**

Entrecôte de bœuf, frites, pecorino, tomates cerises, rucola, huile de truffe, légumes

**

Sorbet citron arrosé

Le carnivore truffé

Terrine du patron - salades et crudités

**

Filet de bœuf, crème de truffes, frites et légumes

**

Café gourmand

Saveurs du Sud

Trio de bruschetta

**

Risotto du Chef

**

Tiramisu framboise

Nos suggestions

NOS SPÉCIALITÉS D'AUTOMNE

Promenade d'automne

Salade automnale

**

Risotto au vin rouge (Merlot Ticinese)

Farandole de légumes, ail, basilic frit

**

Tiramisu

Le Chasseur

Crème de marrons, poivre noir, chantilly aux herbes

**

Joue de cerf façon civet

Sauce grand-mère

Spätzlis maison et garniture chasse

**

Coupe vigneronne

Parfum de Sous-Bois

Salade automnale

**

Tortello au potimaron, crème de bolets et roquette

**

Tiramisu

Le festin du Chasseur

Salade de doucette garnie et terrine

**

Médaille de chevreuil

Sauce aux baies rouges

Spätzlis maison et garniture chasse

**

Coupe vermicelle

Nos suggestions

NOS SPÉCIALITÉS D'HIVER

Au coin du feu

Terrine de fois gras maison et lamelle de canard fumé

**

Tournedos de bœuf lardé grillé

Sauce morilles-chanterelles, pressé de pdt à l'ancienne légèrement truffé, légumes du jour

**

Café gourmand de fête

L'expérience

L'oignon en 5 façons

**

Filet de canette en croûte de pistache et cacao

Sauce aux framboises et piment

**

Le délice du Chef

Réconfort végété

L'histoire de la carotte et son basilic

**

Scrigni farci à la Buffalo

Tomates

Sauce mascarpone et citron légèrement tomaté, rucola frite

**

La forêt noire

Le carnivore truffé

Terrine du patron - salades et crudités

**

Filet de bœuf, crème de truffes, frites et légumes

**

Café gourmand

Nos suggestions

APÉRITIFS LÉGERS ET RICHES

Planchette classique

Assortiment de fromages et charcuterie pour 2-3 personnes
25 CHF (à l'unité)

Planchette du Chef

Assortiment de fromages, charcuterie, roastbeef, bruschetta et surprises du Chef pour 2-3 personnes
39 CHF (à l'unité)

L'apéro léger

Dips de légumes, olives et flûtes
8 CHF par personne

L'apéro tradition

Gaspacho, quiches du Chef et duo de feuilletés
18 CHF par personne

L'apéro gourmand

Gaspacho
Quiches du Chef
Duo de feuilletés
Planchette fromage et charcuterie
26 CHF par personne

Le Royal dînatoire

Duo de verrine de saison
Roulé saumon crème fraîche fine herbe
Bouchées club sandwich
Douceurs
39 CHF par personne



“Merci à nos clients formidables ! Sans vous, le Royal n'existerait plus. Notre équipe travaille d'arrache-pied pour continuer à vous surprendre, et c'est avec vous que l'histoire continue ! Hâte de vous retrouver très bientôt au Royal !”

Nathalie Simon

Merci !

Nous nous réjouissons de vous recevoir

VOTRE CONTACT | NATHALIE SIMON

Contact@royal-restaurant-bienne.ch
Royal Restaurant Bienne SA
Quai du Bas 37, 2502 Bienne

