



Royal

- RESTAURANT -

CARTE HIVERNALE

DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER

2024

Proposée par le chef FLAVIO RUSSO

CARTE DU MIDI

MENU DU JOUR / TAGESMENÜ

Menu hivernal

19

Menu Royal

24

LES HITS DU MIDI / MITTAGSHITS

Carbonara	22	Carbonara
🍷 Gnocchi al Gorgonzola	22	Gnocchi mit Gorgonzola 🍷
🍷 Assiette Veggie	28	Veggie-Teller 🍷
Salade du Chef <i>Saumon fumé, poulet crispy, oignons rouges, olives, verte, rucola, croûtons, crudités du moment et noix</i>	23	Salat des Küchenchefs <i>Räucherlachs, knuspriges Hähnchen, rote Zwiebeln, Oliven, Croutons, grüner Salat, Rucola, aktuelle Rohkost und Nüsse</i>
🍷 Grande salade de saison <i>végétarienne ou vegan</i>	19	Großer Saisonsalat 🍷 <i>vegetarisch oder vegan</i>
Burger Royal du Chef	29	Royal-Burger des Küchenchefs
Tartare du Chef à l'italienne « au couteau » <i>Bœuf, parmesan, beurre au paprika, pesto, olives, tomates séchées, câpres, jus de citron, focaccia</i>	39	Rindstartar des Chefs nach italienischer Art « mit dem messer geschnitten » <i>Rindfleisch, Parmesan, Pesto, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Zitronensaft, Focaccia</i>
L'entrecôte de boeuf Royal 250g <i>Crème maître d'hôtel, frites ou pâtes, légumes</i>	42	Royal-Rindersteak 250g <i>Maître-d'Hôtel-Creme, wahlweise mit Pommes frites oder Pasta, dazu Gemüse</i>

CARTE DU SOIR

ENTREES / VORSPEISEN

ⓧ Salade verte	7.50	Grüner Salat	ⓧ
ⓧ Salade mêlée	9.50	Gemischter Salat	ⓧ
ⓧ Cassolette alla parmigiana molisana <i>Lasagne d'aubergines gratinée minute, burrata crémeuse, sauce tomate maison, aubergines frites et crudités</i>	14	Parmigiana-Auflauf nach molisanischer Art	ⓧ
ⓧ L'oignon en cinq façons	15	Fünf Arten von Zwiebeln	ⓧ
Cube de saumon mi-cuit <i>Fondu de poireaux au poivre citronnelle, bille de pommes, Julienne de betterave, bouillon aux cinq épices</i>	18	Halbgegartter Lachswürfel <i>Lauchfondue mit Zitronengras-Pfeffer, Apfelkugeln, Rote-Bete-Julienne, Fünf-Gewürze-Brühe</i>	
Terrine de foie gras «maison» au Porto <i>Lamelles de canard fumé, chutney, pain brioché grillé</i>	22	Hausgemachte Gänseleberterrine mit Portwein <i>Scheiben von geräucherter Ente, Chutney, gegrilltes Briochebrot</i>	

PLATS / HAUPTGERICHTE

ⓧ Grande salade de saison <i>Végétarienne ou vègan</i>	19	Großer Saisonsalat	ⓧ
Pasta du Chef <i>«Selon son humeur»</i>	22	Chef-Pasta <i>«je nach Laune des Küchenchefs»</i>	
Giganti Neri au saumon <i>Réduction aux agrumes et zestes, pistaches, Julienne de vert de poireaux croquants</i>	31	Schwarze Giganti mit Lachs <i>Zitrusreduktion und Zesten, Pistazien, Julienne von knackigem Lauchgrün</i>	
ⓧ Risotto au pecorino <i>Figues rôties, gambas au piment frais, mousseline de carottes jaunes, chips (aussi disponible en version végétarienne)</i>	38	Risotto mit Pecorino	ⓧ
Magret de canette juste snacké <i>Sauce au fruits des bois épicés, éclats de noix et noisettes, riz Venere, légumes</i>	38	Leicht angebratene Entenbrust <i>Sauce mit würzigen Waldfrüchten, Walnuss- und Haselnussstückchen, schwarzer Reis, Gemüse</i>	
Tartare du Chef à l'italienne « au couteau » <i>Bœuf, parmesan, beurre au paprika, pesto, olives, tomates séchées, câpres, jus de citron, focaccia</i>	39	Rindstartar des Chefs nach italienischer Art « mit dem messer geschnitten » <i>Rindfleisch, Parmesan, Pesto, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Zitronensaft, Focaccia</i>	
Filet d'agneau snacké minute <i>Réduction de balsamique, vin rouge, poivre noir, purée de panais à la vanille, légumes et chips</i>	44	Kurzgebratenes Lammfilet <i>Balsamico- und Rotweinreduktion mit schwarzem Pfeffer, Vanille-Pastinakenpüree, Gemüse und Chips</i>	
Filet de boeuf à la mode du Chef <i>Foie gras, sauce Marsala, lardons, chanterelles, purée de panais à la vanille, légumes et chips</i>	51	Rinderfilet nach Art des Küchenchefs <i>Gänseleber, Marsala-Sauce, Speckwürfel, Pfifferlinge, Vanille-Pastinakenpüree, Gemüse und Chips</i>	

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Assiette de fromage	14	Käseplatte
Tarte au citron	12	Zitronentarte
Trio de mousse au chocolat	12	Trio aus Schokoladenmousse
Panna cotta	11	Panna cotta
Tiramisu Royal	9.50	Royal Tiramisu

MENU DÉGUSTATION DU CHEF

Terrine de foie gras «maison» au Porto <i>Lamelles de canard fumé, chutney, pain brioché grillé</i>	℞	Hausgemachte Gänseleberterrine mit Portwein <i>Scheiben von geräucherter Ente, Chutney, gegrilltes Briochebrot</i>
Giganti Neri au saumon <i>Réduction aux agrumes et zestes, pistaches, Julienne de vert de poireaux croquants</i>	℞	Schwarze Giganti mit Lachs <i>Zitrusreduktion und Zesten, Pistazien, Julienne von knackigem Lauchgrün</i>
Filet de boeuf à la mode du Chef <i>Foie gras, sauce Marsala, lardons, chanterelles, purée de panais à la vanille, légumes et chips</i>	℞	Rindermedaillon nach Art des Küchenchefs <i>Gänseleber, Marsala-Sauce, Speckwürfel, Pfifferlinge, Vanille-Pastinakenpüree, Gemüse und Chips</i>
Fromages	℞	Käse
Dessert au choix	℞	Ein Dessert nach Wahl von der Karte

79

menu 4 plats / 4-Gänge-Menü

89

menu complet / Komplett

Vins conseillés / Empfohlene Weine

<i>Château Lalande</i>	42	6.30
<i>Pinot Grigio Vaja</i>	38	6.30
<i>Château Brand Bergère</i>	55	8.90
<i>Unico Bolgheri</i>	62	9

Pour nos Royal Kids, tous nos plats sont disponibles en demi portions.

Für unsere Royal Kid's sind alle unsere Gerichte in halben Portionen erhältlich!

En cas d'allergie, d'intolérance, ou de régime spécifique veuillez en informer directement notre personnel en salle afin qu'il puisse vous proposer des alternatives adaptées.

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte direkt unser Service-Personal, damit sie Ihnen geeignete Alternativen vorschlagen kann.



Origine de nos viandes et poissons

Boeuf	<i>Suisse</i>
Foie gras	<i>France</i>
Canard	<i>France</i>
Gambas	<i>Vietnam</i>
Agneau	<i>Irlande</i>