



AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Petit-déjeuner

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

Breakfast

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

Heures d'ouverture

du lundi au samedi de 12h00 à 23h00,
le dimanche de 12h30 à 23h00.

Open daily

Monday to Saturday from 12.00pm to 11.00pm
Sunday from 12.30pm to 11.00pm.

Tél. / phone: +352 24 16 16 737

restauration-lux@leroyal.com

www.amelys.lu

www.facebook.com/LeRoyalLuxembourg

T = Terroir **V** = Végétarien
Local Vegetarien

Menu Déjeuner / Lunch Menu

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

Assortiment de hors-d'œuvre 19,00 €
Selection of appetizers

Plat 21,00 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 29,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 34,00 €
Starter / main course / dessert

Assortiment de hors-d'œuvre
Selection of appetizers

Magret de canard,
polenta crémeuse aux légumes
Roasted duck breast, creamy polenta with vegetables
ou / or

Cabillaud au naturel, purée de potimarron à l'amaretto,
chou frisé & beurre blanc
*Cod fish, pumpkin purée flavoured with amaretto,
kale, white butter sauce*

Finger namelaka & biscuit Sacher
Sacher sponge cake topped with Namelaka cream
ou / or

Crème brûlée au yuzu
Yuzu flavored crème brûlée

Menu enfants / Kids' Menu

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under 17,00 €

Burger de boeuf, frites
Beef burger, French fries
ou / or

Dos de cabillaud meunière, purée de pommes de terre
Back of cod pan-sautéed Meunière, mashed potatoes
ou / or

V

Gratin de macaronis
Mac & cheese gratin

V

2 boules de glace
2 scoops of icecream
ou / or

V

Crème brûlée à la vanille de Lionel
Lionel's vanilla crème brûlée

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.

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

Dîner gourmand / Gourmet Menu

2 couverts minimum / served for 2 persons minimum

52,00€ / pers

Hors événements spéciaux / Excluding special events

Foie gras de canard

Carottes en textures

Duck foie gras, carrots' variation

ou / or

Sablé aux olives noires & thon fumé

Crème d'estragon, oignons en pickles & huile d'olive Pensato

Black olives shortbread, smoked tuna, tarragon cream,

onions pickles & Pensato olive oil

Cabillaud en croûte vert-pré

Arlette au piment d'Espelette, petits pois & kiwi

Back of cod in herbs crust, Espelette pepper flaky pastry, peas & kiwi

Grosses ravioles de bœuf confit

Jus de carottes & mesclun

Ravioles of beef stew, carrot juice & green salad

ou / or

Côte de veau rôtie

Pommes grenailles, haricots tarbais

Roasted veal chop, sautéed potatoes, tarbais beans

Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

Sauce au caramel épicé

Grand Cru Chocolate "Le Royal 72%", spicy caramel sauce

ou / or

Macaron ananas Kalamansi

Kalamansi pineapple macaroon

Buffet dominical / Sunday Lunch Buffet

À partir de 12h30 chaque dimanche / From 12.30pm every Sunday 48,00€ / pers

En famille ou entre amis,
le rendez-vous incontournable des gourmets !

Produits de saison, saveurs de la mer,
spécialités culinaires « fait maison », show cooking,
symphonie de desserts.

*With your family or friends,
a not to be missed "rendez-vous" for gourmets !*

*Seasonal and local products, delicious seafood corner, homemade culinary
specialities, show cooking and a sumptuous desserts buffet.*

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.

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

Entrées / Starters

Foie gras de canard 22,00 €

Carottes en textures

Duck foie gras, carrots' variation

Salade César 18,00 €

Feuilles de sucrine, suprême de volaille, parmesan,
croûtons & César dressing aux anchois

Caesar salad, lettuce, grilled chicken breast, parmesan,

croutons & anchovy Caesar dressing

T Cannelloni de jambon « Salaisons Meyer » 19,00 €

Légumes craquants & fromage de chèvre

Smoked ham cannelloni, crunchy vegetables & goat cheese

Tartare de thon Albacore 23,00 €

Piment d'Espelette, copeaux de chocolat blanc

Tartar of Albacore tuna, Espelette pepper, white chocolate shavings

6 huîtres spéciales Ostra N°3 21,00 €

Pain de seigle, vinaigre d'échalotes

Oysters platter Ostra n°3, Rye bread, shallots vinegar

V Le printemps & ses légumes 20,00 €

Légumes en matière, sauce mayonnaise,
crumble d'amandes & biscuit éponge, vinaigre de mangue

The Spring & its vegetables, mayonnaise dressing, almonds' crumble & sponge

cake, mango vinegar

Saumon fumé maison 21,00 €

Toast, wasabi, poudre de nori, fruit du dragon

Home-made smoked salmon, Toast, wasabi, nori powder, dragon fruits

Sablé aux olives noires & thon fumé 21,00 €

Crème d'estragon, oignons en pickles & huile d'olive Pensato

Black olives shortbread, smoked tuna, tarragon cream,

onions pickles & Pensato olive oil

Salade de fèves aux herbes & burrata fraîche 19,00 €

Concombre, magret de canard fumé

Beans salad with herbs, fresh burrata, cucumber & smoked duck breast

Option végétarienne disponible sur demande // vegetarian option available on request

V Potage du jour 15,00 €

Daily soup

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.

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

■ Coin végétarien / Vegetarian main

Assortiment de hors-d'œuvre 19,00 €
Selection of appetizers

Boulgour grillé 23,00 €
Légumes cuisinés, vinaigre de mangue
Roasted bulgur, vegetables, mango vinegar

Poissons / Fish

Risotto à l'encre de seiche 26,00 €
Carpaccio de calamars, sauce bisque
Ink risotto, squid carpaccio, lobster bisque sauce

Sole meunière ou grillée 40,00 €
Pommes vapeur
Pan sautéed sole Meunière, or grilled sole, steamed potatoes

Cabillaud en croûte vert-pré 32,00 €
Arlette au piment d'Espelette, petits pois & kiwi
Back of cod in herbs crust, Espelette pepper flaky pastry, peas & kiwi

Homard cuit au naturel 42,00 €
Lait crémeux lime, nuage de Belle de Fontenay
Lobster in brine, creamy lime foam, espuma of Belle de Fontenay potatoes

Viandes / Meat

Tartare de bœuf « Aller-Retour » 25,00 €
Frites & mayonnaise au sel fumé, mesclun
Beef tartar over-easy, smoky mayonnaise, French fries & green salad

Burger « Le Royal » 22,00 €
Compote d'oignons, frites & mayonnaise au sel fumé, mesclun
Le Royal beef burger, stewed onions, smoky mayonnaise, French fries & green salad

■ Filet de bœuf luxembourgeois 36,00 €
Sauce béarnaise, frites & mesclun
Beef fillet from Luxembourg, béarnaise sauce, French fries & green salad

Filet de canette & son jus 28,00 €
Gratin de macaronis, épinards
Duckling breast & its jus, mac & cheese gratin, spinach

■ Bouchée à la Reine luxembourgeoise 23,00 €
Frites & mesclun
Chicken vol-au-vent, French fries & green salad

Côte de veau rôtie 33,00 €
Pommes grenailles, haricots tarbais
Roasted veal chop, sautéed potatoes, tarbais beans

Coquelet fermier du Sud-Ouest rôti & son jus 24,00 €
Pommes grenailles, mesclun
Roasted farmhouse young cockerel from south west of France & its jus, sautéed potatoes & green salad

Grosses ravioles de bœuf confit 29,00 €
jus de carottes & mesclun
Ravioles of beef stew, carrot juice & green salad

Lomo de cochon Ibérique 32,00 €
Polenta au charbon végétal, légumes de saison
Iberico pork fillet, black polenta, seasonal vegetables

Garnitures / Side dishes

■ Pommes purée, frites ou vapeur 4,00 €
French fries, mashed or steamed potatoes

Mesclun de salade 4,00 €
Young leaves of green salad

Épinards frais 5,00 €
Fresh spinach

Légumes de saison 5,00 €
Vegetables from the market

Gratin de macaronis 6,00 €
Mac & cheese gratin

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.



Prix, taxes et service inclus / Prices are net

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.



Prix, taxes et service inclus / Prices are net

❑ 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 €

❑ Desserts / Sweets

Chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »	10,00 €
Sauce au caramel épicié	

Grand Cru chocolate "Le Royal 72%", spicy caramel sauce

Crème brûlée vanille	9,00 €
Griottines	

Vanilla crème brûlée, morello cherries

Croustillant citron & noisettes	9,50 €
Lemon & hazelnuts crusty freshness	

Mousse au chocolat grand-mère	9,50 €
Ganache vanille Bourbon	

Chocolate mousse, Grandmother style, Bourbon vanilla ganache

Parfait glacé à l'alcool de Mirabelle du pays	11,00 €
Florentin aux amandes	

Iced parfait flavoured with local Mirabelle plum brandy, almonds' nougatine

Macaron ananas Kalamansi	10,00 €
Kalamansi pineapple macaroon	

❑ Glaces / Ice cream

Coupe Dame Verte	10,00 €
------------------------	---------

Glace pistache, pistaches torrifiées, crème chantilly, sauce chocolat
« Green Lady » icecream cup, pistachio icecream, candied pistachios,
extra whipped cream, chocolate sauce

Coupe Caraïbes	10,00 €
----------------------	---------

Sorbet coco & mangue, raisins au rhum, crème chantilly
« Caribbean » icecream cup, coconut & mango sorbet, macerated raisins, extra
whipped cream

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 €

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.