



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@leroyalluxembourg.com
www.amelys.lu

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

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Sauf les dimanches et jours fériés / Not available on Sundays & bank holidays

Assortiment de hors-d'œuvre 14,50 €
Selection of appetizer

Plat 18,50 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 27,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 31,50 €
Starter / main course / dessert

Assortiment de hors-d'œuvres

Selection of appetizer

Filets de lisette à l'Escabèche, fenouil confit, pommes vapeur

Filets of mackerel in Escabèche, preserved fennel, steamed potatoes

ou / or

Longe de porc cuit basse température,
roquette, parmesan, pommes lyonnaise

*Slowly cooked pork loin, rocket salad,
parmesan, roasted potatoes Lyonnais's style*

Tartelette aux framboises & son sorbet coco

Raspberry tart & its coconut sorbet

ou / or

Finger au chocolat Le Royal,

glace vanille Bourbon

*Le Royal's chocolate entremets,
Bourbon vanilla ice cream*

Menu enfants / Kids' Menu

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under..... 16,00 €

Burger de bœuf, frites

Beef burger, French fries

ou / or

Dos de saumon snacké, purée de pommes de terre

Grilled salmon steak, mashed potatoes

ou / or

V

Pâtes à la Napolitaine

Pasta with tomato sauce, Neapolitan-style

V

2 boules de glace

2 scoops of ice cream

ou / or

V

Crème caramel de Lionel

Lionel's caramel cream

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 48,00€ / pers

2 couverts minimum / served for 2 persons minimum

Hors événements spéciaux / Excluding special events

Foie gras de canard
Rhubarbe & fraise
Duck foie gras, rhubarb & strawberry

ou / or

Tartare de saumon au citron vert
Soupe de concombre & menthe
Salmon tartar with lime, cucumber & mint soup

Filet de rouget « Petit Bateau »
Huile de pistache, pissaladière de légumes
Fillet of red mullet "Petit Bateau", pistachio oil, vegetables pissaladière

Paleron de bœuf poêlé
Raviolis de légumes, sauce Gribiche
Pan sautéed beef chuck, vegetables raviolis, Gribiche dressing

ou / or

Filet d'agneau en croûte d'herbes
Brioche aux fruits, tomates concassées
Fillet of lamb in herbs crust, fruity brioche, crushed tomatoes

Passion chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »
Passion Grand Cru Chocolate "Le Royal 72%"

ou / or

Meringue croquante
Abricot & estragon
Crispy meringue, apricot & tarragon

Buffet dominical / Sunday Lunch Buffet

À partir de 12h30 chaque dimanche / From 12.30pm every Sunday 46,00€

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.

Entrées / Starters

Assortiment de hors-d'œuvre 14,50 €
Selection of appetizer

Thon Albacore façon Vitello tonato 22,00 €
Feuilles de roquette
Albacore tuna Vitello tonato style, rocket leaves

Foie gras de canard, 19,00 €
Rhubarbe & fraise
Duck foie gras, rhubarb & strawberry

Salade César 17,00 €
Feuilles de sucrine, suprême de volaille, parmesan,
croûtons & César dressing aux anchois
*Caesar salad, lettuce, grilled chicken breast, parmesan,
croutons & anchovy Caesar dressing*

V Fraîcheur de pastèque & melon 18,00 €
Guacamole, huile de vanille & jeunes pousses
Freshness of watermelon & melon, guacamole, vanilla seeds' oil & young leaves

Maquereaux marinés 18,00 €
Crème de framboises & échalotes, crostini
Marinated mackerel, raspberries & shallots iced soup, crostini

V Variation tomate 21,00 €
Sablé parmesan, crème d'anchois, chorizo & mesclun *
*Tomato variation, parmesan shortbread, anchovy paste, chorizo & young
leaves **

Tartare de saumon au citron vert 19,00 €
Soupe de concombre & menthe
Salmon tartar with lime, cucumber & mint soup

* Disponible en option végétarienne sur demande **V**

** available as vegetarian option on request **V***

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.



Snacking

- ▼ Tartine de légumes 18,00 €
Fromage de chèvre au piment d'Espelette, huile verte
Vegetables toasted farmhouse bread garnished with a cream of goat cheese & Espelette pepper, green oil
- Tartare de bœuf « Aller-Retour » 24,00 €
Frites, salade verte, mayonnaise fumée
Beef tartar over-easy, French fries, green salad, smoky flavoured mayonnaise
- Pressé de raie 21,00 €
Aubergine & panisses aux olives
Rays' terrine, eggplant & chick pea's galette with olives
- Suprême de volaille d'Alsace fumé 27,00 €
Salade de boulgour & coriandre
Smoked chicken breast from Alsace, bulgur & coriander salad

Poissons / Fish

- Filet de rouget « Petit Bateau » 28,00 €
pissaladière de légumes, huile de pistache
Fillet of red "Petit bateau" mullet, pistachio oil, vegetables pissaladière
- Sole Meunière 40,00 €
Pommes vapeur
Sole "Meunière", steamed potatoes
- Daurade Royale en filet 24,00 €
Fenouil confit & poivron rouge
Fillet of sea bream, preserved fennel & red pepper
- Gambas Black Tiger 32,00 €
Tagliatelles de courgettes, ail en chemise & pesto
Black Tiger prawns, zucchini's tagliatelle pasta, slowly cooked garlic & pesto

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

- Paleron de bœuf poêlé 22,00 €
Raviolis de légumes, sauce Gribiche
Pan sautéed beef chuck, vegetables raviolis, Gribiche dressing
- Burger le Royal 19,00 €
Frites, compote d'oignons, mayonnaise au sel fumé
Le Royal beef burger, French fries, stewed onions, smoky mayonnaise
- T** Texture de choucroute 24,00 €
Mettwurst, crème de moutarde
Sauerkraut variation, Mettwurst sausage, mustard cream
- T** Filet de bœuf 35,00 €
Frites, sauce Béarnaise
Fillet of beef, French fries, Béarnaise sauce
- Coquelet fermier rôti au thym et son jus 21,00 €
Frites & salade
Farmhouse young cockerel roasted with thyme and its juice, French fries & salad
- T** Bouchée à la Reine luxembourgeoise 21,00 €
Frites & salade
Chicken vol-au-vent, French fries & green salad
- Filet d'agneau en croûte d'herbes 31,00 €
Brioche aux fruits, tomates concassées
Fillet of lamb in herbs crust, fruity brioche, crushed tomatoes
- Flan de porc infusé au Coca-Cola® 28,00 €
Petits pois frais, arrancini
Pork belly infused with Coca-Cola®, green peas, arrancini

Garnitures / Side dishes

- V** Pommes purée, frites ou pomme vapeur 4,00 €
Mashed potatoes, French fries or steamed potatoes
- V** Mesclun de salade 4,00 €
Young leaves
- V** Épinards frais 5,00 €
Fresh Spinach
- V** Légumes grillés 5,00 €
Grilled vegetables

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.



❑ Fromages / Cheese

Assiette de fromages 10,00 €
Confiture de figes, cerneaux de noix
Cheese platter, fig jam & walnuts

❑ Desserts / Sweets

Passion chocolat Grand Cru « Le Royal 72% » 10,00 €
Passion Grand Cru Chocolate "Le Royal 72%"

Meringue croquante, abricot & estragon 9,50 €
Crispy meringue, apricot & tarragon

Fraises fraîches en jus, glace basilic 9,00 €
Fresh strawberries in its juice, basil ice cream

Clafoutis pistaches & griottes 8,00 €
Pistachio & morello batter-pudding

Parfait glacé menthe & yuzu 10,00 €
Fresh mint & yuzu iced parfait

Crème caramel de Lionel 8,00 €
Lionel's caramel cream

❑ Glaces / Ice cream

Coupe citron meringué 9,00 €
Lemon bowl topped with meringue

Banana Split 9,00 €
Banana Split

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.