

Carte soigneusement élaborée
par Terry CHABEAUX



Suivez-nous
Follow us



T +352 24 16 16 737 | www.amelys.lu

Petit-déjeuner

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

Breakfast

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

Heures d'ouverture

du lundi au samedi de 12h00 à 22h00,
le dimanche de 12h30 à 22h00.

Open daily

Monday to Saturday from 12.00pm to 10.00pm
Sunday from 12.30pm to 10.00pm.

Le brunch le dimanche à 12h30

Sunday brunch from 12.30pm

67,00 € / pers



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

Viennoiseries • céréales • produits de saison
Spécialités culinaires « fait maison » • saveurs de la mer,
Œufs cuisinés minute à votre goût
Fromages des « Frères Marchand » • symphonie de desserts.

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

Breakfast corner • eggs cooked minutes • sweet treats
Cold & hot appetizers • homemade specialties
Cheese from "Les Frères Marchand" • desserts.



Tous les midi du lundi au samedi
Lunch every day from Monday to Saturday



Menu Déjeuner



Entrée	24 €
Plat	29 €
Dessert	12 €
Entrée + plat	41 €
Entrée + plat + dessert	50 €



Café gourmand « Le Royal » +17 €
Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs
Homemade biscuits
Served with a hot beverage of your choice



Menu enfants

Kids' Menu 22 €

Jusqu'à 12 ans inclus / 12 years old & under



Aiguillettes de volaille snackées
Jus de rôti, frites au blanc de bœuf
Grilled chicken breast
Brown sauce, Belgian fries

Ou / or



Pavé de saumon Bömlo certifié Ikéjime, de Norvège
Pommes de terre purée au beurre noisette, pousses d'épinards frais,
fumet de poisson crémé

Roasted fillet of Bömlo salmon labeled Ikejime, from Norway
Creamy fish broth, potatoes purée with brown butter & fresh spinach

Ou / or

Tagliatelles sauce Bolognaise
Copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge
Tagliatelle pasta in Bolognese sauce
Shaved parmesan, virgin olive oil

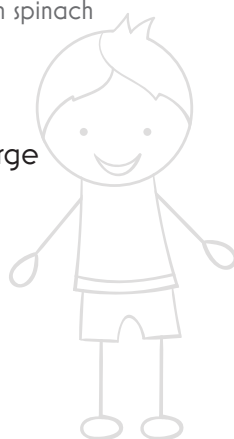


2 Boules de glace ou sorbet
2 scoops of ice cream or sorbet

Ou / or



Mousse au chocolat Saint Domingue 70%
Classic chocolate mousse



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.

Dîner gourmand / Gourmet Menu

Hors événements spéciaux / Excluding special events

75€ / pers hors fromage • 85€ / pers avec fromage

Accords mets & vin (4 verres de 10cl) + 32€



Velouté de butternut
Lait de coco & combava
Butternut soup
Coconut milk & kaffir lime

Ou / or



Tataki de bœuf Simmental
Pickles de légumes, cacahuètes, graines de moutarde & salade d'herbes
Simmental beef Tataki
Pickled vegetables, peanuts, mustard seeds & herb salad



Œuf bio cuit parfait
Crèmeux de lentilles, oignons grelots & lard fumé
Organic egg cooked perfect
Creamy lentils, pearl onions & smoked bacon



Pavé de saumon d'Ecosse
Risotto de riz noir vénéré, pousses d'épinards au beurre,
sauce crémée aux œufs de saumon
Scottish salmon fillet
Venere black rice risotto, buttered spinach, creamy sauce with salmon roe

Ou /or



Suprême de poulet jaune
Déclinaison de patates douces & sauce aigre douce
Yellow chicken supreme
Variety of sweet potatoes & sweet & sour sauce

Sélection de 5 fromages affinés des « Frères Marchand »
Selection of 5 aged cheese from "Frères Marchand"



Sphère au chocolat Saint Domingue 70%
Cœur crèmeux aux baies de Batak, confit d'acai du Brésil
Entremets of dark chocolate Saint Domingue 70%
Creamy insert of Batak pepper, acai confit & chocolate mousse

Ou /or

Le pain de Gênes
Crèmeux à l'amaretto & bavaroise mascarpone
Light almond sponge cake
Amaretto cream & mascarpone Bavarian cream




Entrées / Starters

-  Noix de Saint-Jacques nacrées 38 €
Tombée d'endives, beurre blanc à la ciboulette
Seared scallops
Endives & chive white wine butter sauce
-
- Foie gras de canard au magret fumé 30 €
Chutney de mangue, brioche tiède
Duck foie gras with smoked duck breast
Mango chutney & warm brioche
-
- T V B**  Oeuf bio cuit parfait 24 €
Crèmeux de lentilles, oignons grelots & lard fumé
Organic egg cooked parfait
Creamy lentils, pearl onions & smoked bacon
-
-  Tatakï de bœuf Simmental 32 €
Pickles de légumes, cacahuètes, graines de moutarde & salade d'herbes
Simmental beef
Tatakï, pickled vegetables, peanuts, mustard seeds & herb salad
-
-  **Veg** Velouté de butternut 22 €
Lait de coco & combava
Butternut soup
Coconut milk & kaffir lime
-
- V** Fricassée de champignons 30 €
Brioche toastée, espuma de raifort & éclats de châtaigne
Mushroom fricassée
Toasted brioche, horseradish espuma & chestnut crumbs
-
-  Huîtres creuses d'Ostende 30 €
Vinaigre à l'échalote & pain de seigle
Ostende oysters
Shallot vinegar & rye bread
-
-  **Veg** Salade quinoa 21 €
Mangue, oignons rouges, falafel, vermicelles de riz
Quinoa salad
Mango, red onions, falafel & rice vermicelli



 STURIA caviar français	Caviar Sturia Vintage 30g Blinis & crème aigre Sour cream & blinis 135 € Caviar mature, affiné entre 3 & 10 mois Mature caviar, aged between 3 & 10 months
---	---

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, en cas de doute, merci de vous adresser à notre maître d'hôtel.
Dishes may contain allergen products. Please do not hesitate to ask our head waiter for any specified information.










Coin végétal / Veggie corner

 Panais rôti au miel	26 €
 Mousseline & chips, huile de noisette Roasted parsnips with honey Mousseline & chips, hazelnut oil	
V Risotto crémeux	28 €
 Butternut & parmesan Creamy risotto Butternut squash & parmesan	

Poissons / Fish

 Pavé de saumon d'Ecosse	35 €
Risotto de riz noir vénéré, pousses d'épinards au beurre, sauce crémée aux œufs de saumon Scottish salmon fillet Venere black rice risotto, buttered spinach, creamy sauce with salmon roe	
 Dos de cabillaud nacré	36 €
Carottes en mousseline & entière, rôties au miel, agrumes, crème à l'ail doux Seared codfish Whole carrots & mousseline, roasted with honey, citrus, sweet garlic cream	
Filet de turbotin rôti	43 €
Arancini, chou-fleur braisé, sauce au curry doux & condiments croquants Roasted turbot fillet Arancini, braised cauliflower, mild curry sauce & crunchy condiments	
Gambas snackées	40 €
Fondue de poireaux, focaccia, mayonnaise au piment & au soja doux Seared prawns Leek fondue, focaccia, chili mayo & sweet soy mayo	

Garnitures / Side dishes

 Pommes frites au blanc de bœuf	+ 5 €
Belgian fries	
  Mesclun	+ 5 €
Young leaves	
 V Pousses d'épinards frais	+ 6 €
Fresh spinach	
  Riz basmati	+ 5 €
Basmati rice	
 V Mousseline de pomme de terre au beurre noisette	+ 5 €
Potato mousseline with nut-brown butter	
  Légumes de saison	+ 5 €
Seasonal vegetables	

Viandes / Meat

T Filet de bœuf du terroir 42 €



Mousseline de céleri rave au beurre noisette, oignons doux rôtis,
jus de viande à l'échalote

Local beef fillet

Celeriac mousseline with brown butter, roasted sweet onions & shallot meat jus



Ris de veau meunière « retour du Japon » 39 €

Veal sweetbreads meunière "back to Japan"



Tartare de bœuf cru ou Aller-retour*, taillé au couteau 30 €

Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf, mayonnaise & mesclun

Beef tartar raw or over-easy*

Knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries, mayonnaise & green salad

* Aller-retour / over-easy +2 €

T Hamburger « Le Royal », 180 gr de bœuf haché 30 €

Bun brioché aux graines de lin, sucrine, oignons rouges, sauce cocktail,
frites au blanc de bœuf & mesclun

Le Royal Hamburger

180 gr of beef meat, flax seeds bun, baby lettuce, red onions, cocktail sauce,
Belgian fries & green salad



Extra lard croustillant +2 €



Extra Cantal +2 €

Double Burger +6 €

Bouchée à la Reine 30 €

Suprême de volaille, ris de veau & champignons en sauce poule crémée,
tombée d'épinards, riz basmati & mesclun

Chicken vol-au-vent

Poultry & veal sweetbread in creamy chicken sauce, mushrooms, spinach, pilaf rice & green salad

Escalope de veau Viennoise 32 €

Pâtes orzo au beurre d'anchois

Viennese-style veal escalope

Orzo pasta with anchovy butter

♥ COUP DE CŒUR DU CHEF TERRY ♥



Tomahawk de bœuf (découpé en salle)

Frites au blanc de bœuf, sauce béarnaise & mesclun

96 €

pour 2 couverts

Beef tomahawk (cut into rooms)

Homemade fresh fries, béarnaise sauce & mixed greens



Suprême de poulet jaune 33 €

Déclinaison de patates douces, sauce aigre douce

Yellow chicken supreme

Variety of sweet potatoes & sweet sour sauce

Sélection de fromages des Frères Marchand

Frères Marchand cheese selection

Portion 3 pièces / 3 pieces portion 13€
Portion 5 pièces / 5 pieces portion 16€

Gourmandises / Sweets

- V** Sphère au chocolat Saint Domingue 70% 16€
Cœur crémeux aux baies de Batak & confit d'acaï du Brésil
Entremets of dark chocolate Saint Domingue 70%
Creamy insert of Batak pepper, acai confit & chocolate mousse
- V** Pain perdu brioché au litchi 16€
Glace chocolat blanc & huile de truffes blanches
Brioche French toast with lychee
White chocolate ice cream & white truffle oil
- Le pain de Gênes 15€
Crémeux à l'Amaretto & bavaroise mascarpone
Light almond sponge cake
Amaretto cream & mascarpone Bavarian cream
- Veg** Carpaccio d'ananas Victoria au sirop kafir 15€
Sorbet mangue & espuma de noix de coco
Victoria pineapple carpaccio with kaffir syrup
Mango sorbet & coconut espuma
- V** La pomme caramel & vanille de Madagascar 13€
Caramel apple with Madagascar vanilla
- Café gourmand « Le Royal » 17€
Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs
Homemade biscuits
Served with a hot beverage of your choice

V Desserts glacés / Frozen desserts

- Semifreddo à la pistache & fleur d'oranger 15€
Pistachio & orange blossom semifreddo
- Coupe cheesecake 15€
Glace yaourt, sorbet framboise, crumble chocolat blond & coulis de framboise
Cheesecake sundae
Yogurt ice cream, raspberry sorbet, blond chocolate crumble & raspberry coulis

V Glaces & sorbets / Ice creams & sorbets

- Coupe 1 boule / 1 scoop 6€
Coupe 2 boules / 2 scoops 8€
Coupe 3 boules / 3 scoops 10€
Supplément chantilly / Extra chantilly cream + 1,5€
Supplément chocolat chaud / Extra warm chocolate + 1,5€