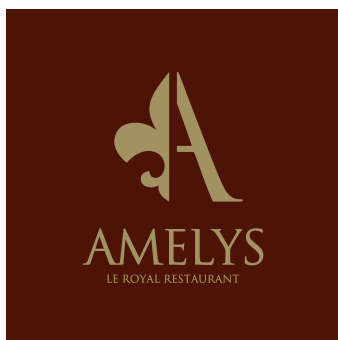




PETIT-DÉJEUNER

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.



Suivez-nous
Follow us



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



Tous les midis du lundi 7 au samedi 12 avril 2025
Lunchtime from Monday the 7th to Saturday the 12th of april



MENU DEJEUNER



ENTRÉE	24 €
PLAT	29 €
DESSERT	12 €
ENTRÉE + PLAT	41 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	50 €



Salade de pommes de terre au thon

Oignons rouges

Potato salad with tuna

Red onions

Ou / Or

Potage parmentier

Huile de poireaux brûlés, croutons

Parmentier soup

Burnt leek oil and croutons



Tournedos de lotte bardé au lard

Chou-fleur rôti et en mousseline, sauce vierge

Lard-Barded monkfish tournedos

Roasted cauliflower in mousseline, sauce vierge

Ou / Or

Tajine d'agneau

Semoule, jus brun aux fruits secs

Lamb tajine

Semolina, dried fruit sauce



Paris-Brest pistaches

Griottes confites

Paris-Brest with pistachios

Candied morello cherries



CAFÉ GOURMAND « LE ROYAL »

16 €

Boisson chaude au choix & son assortiment de 5 douceurs

HOMEMADE BISCUITS

Served with a hot beverage of your choice



T = Terroir **V** = Végétarien **B** = Bio **Veg** = Végan  = Sans gluten  = Sans lactose

ENTRÉES / STARTERS

	Asperges blanches Mousseline White asparagus Mousseline sauce Supplément caviar Vintage de la maison Sturia (5gr)	21 € 10 €
	Darne de saumon d'Ecosse mariné Sauce à l'aneth, salade de fenouil & pommes Marinated Scottish salmon steak Dill sauce, fennel salad & apples	28 €
	Velouté de chou-fleur Chorizo, huile de ciboulette Cauliflower velouté Chorizo & chive oil	22 €
TVB	Œuf bio parfait Asperges vertes, crème de persil, beurre noisette, croûtons Organic egg cooked parfait Green asparagus, parsley cream, brown butter & croutons	25 €
	Filet de thon rouge mi-cuit Salade de légumes croquants, vinaigrette ponzu Semi-cooked red tuna fillet Crisp vegetable salad & ponzu dressing	29 €
	Tartare de veau façon Vitello Tonnato Veal tartare, Vitello Tonnato style	29 €

COIN VÉGÉTAL / VEGGIE CORNER

 	Mijoté de légumes printaniers Lait de coco et citronnelle Spring vegetable stew Coconut milk and lemongrass	26 €
 	Risotto aux herbes et citron confit Emulsion au basilic Herb and preserved lemon risotto Basil emulsion	28 €

 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.



LES INCONTOURNABLES DU ROYAL



/ MUST-SEES AT THE ROYAL

Bouchée à la Reine 32 €

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

Chicken vol-au-vent

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



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

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

Beef tartar raw or over-easy

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

* Aller-retour / over-easy +2 €

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

Bun brioché aux graines de lin, sucrose, oignons rouges, mayonnaise
poivrée, frites au blanc de bœuf & mesclun

Le Royal Hamburger, 180 gr of beef meat

Flax seeds bun, baby lettuce, red onions, pepper mayonnaise, Belgian fries &
green salad



Extra lard croustillant + 2,50 €



Extra Cheddar +2,50 €

Double Burger + 6 €

Les grands classiques « Pour l'amour du bon »



Le coq au vin 31 €

(selon Paul Bocuse)

Coq au vin

(Paul Bocuse style)

Weinzossis  26 €

Mousseline de pommes de terre & sauce à la moutarde

Luxembourgish sausages

Mashed potatoes & mustard sauce



Pavé de saumon d'Ecosse 35 €

Lentilles vertes du Puy, beurre blanc

Scottish salmon steak

“Du Puy” green lentils & beurre blanc



VIANDES / MEAT

 **Curry d'agneau à l'indienne de notre chef Sunny** 38 €
Indian style Lamb curry from our chef Sunny

 **Filet de canette laqué au miel** 32 €
Pommade de petits pois, jus de volaille au piccalilli, pommes grenaille sautées
Honey-glazed duckling breast
Green pea purée, poultry jus with piccalilli & fingerling potatoes

Tournedos de bœuf Charolais 42 €
Échalotes frites, jambon fumé, sauce choron & écrasé de pommes de terre
Charolais beef medallion
Fried shallots, smoked ham, choron sauce & mashed potatoes

 **Tomahawk de bœuf**
Frites au blanc de bœuf, sauce béarnaise & mesclun
(découpé en salle devant vous)
Beef tomahawk 96 €
Homemade fresh fries, béarnaise sauce & mixed greens
(sliced in front of you)
pour 2 couverts

POISSONS / FISH

 **Omble chevalier** 35 €
Févettes à la crème de sarriette & beurre blanc citronné
Char fish
Fava beans with savory cream & lemon beurre blanc

 **Poulpe grillé** 39 €
Risotto aux herbes et citron confit, émulsion au basilic
Grilled octopus
Herb and preserved lemon risotto, basil emulsion

 **Daurade au lait de coco** 32 €
Patates douces, huile de curry vert & riz basmati
Sea bream with coconut milk
Sweet potatoes, green curry oil & basmati rice

GARNITURES / SIDE DISHES

   **Pommes frites au blanc de bœuf** + 6 €
Belgian fries

  **Mesclun** + 6 €
Young leaves

   **Pousses d'épinards frais** + 6 €
Fresh spinach

  **Riz basmati** + 6 €
Basmati rice

   **Mousseline de pomme de terre au beurre noisette** + 6 €
Potato mousseline with nut-brown butter

Légumes de saison + 6 €
Seasonal vegetables

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.

SÉLECTION DE FROMAGES « CŒUR DE MEULE » "CŒUR DE MEULE" CHEESE SELECTION

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

GOURMANDISES / SWEETS

 Veg	Sphère chocolat et banane Cœur crémeux aux baies de la passion Chocolate and banana sphere Creamy heart with passion fruit berries	16 €
 V	Ile flottante au caramel Crème anglaise au cœur de vanille Floating island with caramel Vanilla-flavored custard	14 €
V	La fraise gariguette Confit de rhubarbe & galette bretonne croustillante Gariguette strawberry, rhubarb compote, crispy Breton galette	15 €
 V	Framboises marinées à l'hibiscus rouge Sabayon gratiné à la noix de coco Raspberries marinated in red hibiscus, coconut-gratinated sabayon	16 €
 V	L'accord printanier Betterave et thé Indian chai The spring pairing of beetroot and Indian chai tea	15 €
	Café gourmand « Le Royal » Boisson chaude au choix et son assortiment de 5 douceurs Homemade biscuits served with a hot beverage of your choice	16 €
	Dessert du jour Dessert of the day	12 €

V

DESSERT GLACÉ / FROZEN DESSERT

La traditionnelle Dame Blanche Crème glacée à la vanille, crème chantilly & sauce chocolat chaud White lady's cup Vanilla ice cream, Chantilly cream, warm chocolate sauce	16 €
--	------

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 €

DÎNER GOURMAND / GOURMET MENU

Hors événements spéciaux / Excluding special events

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

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



Velouté de chou-fleur
Chorizo & huile de ciboulette

Cauliflower velouté
Chorizo & chive oil

Ou / or



Filet de thon rouge mi-cuit
Salade de légumes croquants & vinaigrette ponzu

Semi-cooked red tuna fillet
Crisp vegetable salad & ponzu dressing

T V B

Œuf bio cuit parfait
Asperges vertes, crème de persil, beurre noisette & croûtons

Organic egg cook parfait
Green asparagus, parsley cream, brown butter & croutons



Omble chevalier
Févettes à la crème de sarriette & beurre blanc citronné

Char fish, fava beans
Savory cream & lemon beurre blanc

Ou /or



Filet de canette laqué au miel
Pommade de petits pois, jus de volaille au piccalilli,
pommes grenaille sautées

Honey-glazed duckling breast
Pea purée, poultry jus with piccalilli & fingerling potatoes

Sélection de 5 fromages affinés de « Cœur de Meule »
Selection of 5 refined cheeses from “Coeur de Meule”



Ile flottante au caramel
Crème anglaise au cœur de vanille

Floating island with caramel
Vanilla-flavored custard

Ou /or



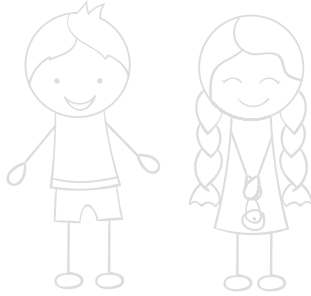
La fraise gariguette
Confit de rhubarbe & galette bretonne croustillante

Gariguette strawberry and rhubarb compote
Crispy Breton galette

Menu enfants

Kids' Menu 22€

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



Demandez à notre serveur / Ask our server

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 de chez « Cœur de Meule » • 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 “Cœur de Meule” • desserts.