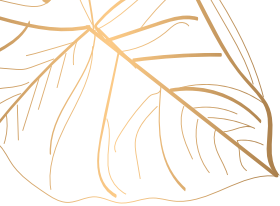




le *Royal*  
brasserie & restaurant

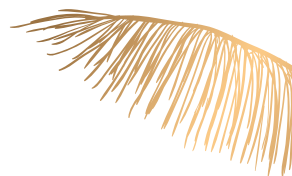
Carte  
Summer  
*By Sandrine Van Genechten*






## À partager ou pas !

|   |       |
|---|-------|
| <b>NACHOS CHAUDS</b>                 | 13 €  |
| Cheddar / chilli / jalapeño   |       |
| <b>PINSA ROMANA</b>   | 15 €  |
| Mortadelle / buratta / roquette / parmesan  |       |
| <b>ASSIETTE SPADOISE</b>  | 22 €  |
| Mousse de truite de chez Pisciculture Mathonet (Malmedy) / rillettes de truites fumées / pain toasté / pesto d'herbes |       |
| <b>BITTERBALLEN &amp; MOUTARDE (8 PC)</b>   | 10 €  |
| <b>ASSIETTE ITALIENNE</b>   | 24 €  |
| Jambon San Daniele / coppa / mortadelle / tapenade d'olives / tomates confites  |       |
| <b>CAVIAR 30 GR</b>   | 110 € |
| Écrasée de pommes de terre à la ciboulette / truite fumée / crème d'Isigny<br>Servi avec 2 coupes de Champagne        |       |





## Salade

|   |      |
|---|------|
| <b>CÉSAR</b><br>Salade / poulet rôti / anchois / parmesan / croûtons / dressing césar   | 19 € |
| <b>NORDIQUE</b><br>Saumon fumé / gambas / tomates / crevettes   | 24 € |
| <b>CHÈVRE</b> <br>Croquette de chèvre / pommes / miel / noix | 21 € |

## Burgers

|   |      |
|---|------|
| <b>LE SPADOIS</b><br>Pain bun / burger de steak de bœuf / cheddar / lard croustillant / tomates / gros cornichons / sauce andalouse maison / frites | 22 € |
| <b>CHICKEN</b><br>Filet de poulet rôti / mayonnaise au poivre / salade / frites   | 21 € |






## Les traditionnels

|   |                 |
|---|-----------------|
| GASPACHO DE TOMATE  | 16 €            |
| Fêta / chips de jambon serrano  |                 |
| LE VÉRITABLE CLUB SANDWICH  | 22 €            |
| Frites / volaille / laitue / œuf sur le plat / lard / tomates                             |                 |
| BOULETTES À LA LIÉGEOISE  | 1 PIÈCE : 15 €  |
| Frites / salade   | 2 PIÈCES : 18 € |
| FILET PUR   | 35 €            |
| Frites / salade / sauce au choix : au poivre, champignons crème, choron ou maître d'hôtel |                 |
|   | / sup. menu 5€  |


## Pâtes

|  |      |
|--|------|
| SPAGHETTI BOLOGNAISE   | 18 € |
| LINGUINE VÉGÉTARIENNES  | 17 € |
| Courgettes / oignons rouges / tomates / ail / fines herbes   |      |
| LE VÉRITABLE CARBONARA   | 20 € |
| Linguine / Guanciale / pecorino / jaune d'œuf  |      |
| PENNES SCAMPIS   | 23 € |
| Tomates / ail / fines herbes / scampis   |      |
| LASAGNE AL FORNO MAISON  | 18 € |





## Rolls Sandwich

|   |      |
|---|------|
| <b>HOMARD</b><br>Pain brioché toasté / homard / mayonnaise au citron / laitue / pickles   | 32 € |
| <b>POULET</b><br>Pain brioché toasté / filet de poulet rôti / laitue / estragon / tomates   | 21 € |
| <b>VÉGÉTARIEN</b> <br>Pain brioché toasté / feta / laitue / mayonnaise sriracha / pickles de légumes | 19 € |

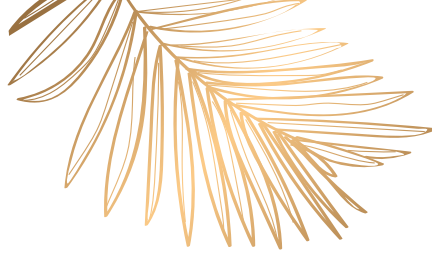
## Moules-frites

|  |      |
|--|------|
| <b>MARINIÈRES</b>                                | 25 € |
| <b>CRÈME CURRY</b>                               | 26 € |
| <b>OSTENDAISES</b><br>Bisque de crustacés crémée | 28 € |
| <b>PASTIS</b>                                    | 28 € |

## Homards

|   |      |
|---|------|
| <b>GRILLÉ À L'AIL</b> / entier<br>Tagliatelles / fines herbes       | 53 € |
| <b>À L'ARMORICAINE</b> / entier<br>bisque de homard / petit légumes | 55 € |





## Crêpes

|  |      |
|--|------|
| SUCRE OU CASSONADE                                     | 9 €  |
| COMÉDIE FRANÇAISE<br>Orange / flambée au Grand Marnier | 13 € |
| MIKADO<br>Boule de glace vanille / chocolat chaud      | 11 € |
| BANANA<br>Morceaux de banane / boule de glace banane   | 10 € |

## Kids Menu

MENU + 1 BOISSON À 20€  
lasagne maison  
ou boulette, frites et compote  
ou blanc de poulet, frites et compote  
+ 1 Cornetto

Présence d'allergènes dans nos produits ?  
Notre responsable vous renseignera volontiers !  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition  
des produits peut varier.





Aussi  
disponible  
en formule  
light, express  
ou à emporter

Démarrez  
la journée avec notre

## Buffet Petit-déjeuner

**21€ résidents**  
**23€ non-résidents**  
tous les jours  
de 7h à 11h

**LUNCH**  
*menu*  
**29€**



**2 services**

Du lundi  
au vendredi  
de 12h  
à 14h

Tous les  
dimanches

## Brunch

de 12h à 16h  
**38,50€\***

buffet à volonté sucré / salé,  
apéritif & café/thé offert

\* ½ prix enfants de -12 ans

hors boissons & brunchs spéciaux







# Menu Dégustation

*by Cheffe Sandrine Van Genechten*

**3 services**  
52 €/pers.

*choix à la carte*



### CAVIAR 30 GR

Écrasée de pommes de terre à la ciboulette / truite fumée / crème d'Isigny

Servi avec 2 coupes de Champagne

110 €

## Entrées froides

### GASPACHO DE TOMATE

Feta / chips de jambon serrano

16 €

### VITELLO TONNATO

Câpres frites / mayonnaise aux anchois

21 €

### GAMBERO ROSSO EN CARPACCIO

Agrumes / légumes racines / huile de roquette

24 €

/ sup. menu 3€

### BURRATA DI BUFALA 🌱

Mayonnaise aux herbes / tomates colorées / roquette

19 €

## Entrées chaudes

### NOIX DE SAINT-JACQUES

Céleri en croûte de sel / poire / jus brun corsé

25 €

/ sup. menu 4€

### ŒUF 63°

Œuf basse température / pata negra / truffes / épinards

20 €

### RISOTTO FREGOLA SARDA

Gambas / bisque de homard / artichaut / petits pois

24 €

/ sup. menu 3€

## Poissons

|  |                 |
|--|-----------------|
| DOS DE THON ROUGE  | 34 €            |
| En médaillon / sésame / soja / linguini                                  | / sup. menu 4€  |
| SOLE « MEUNIÈRE »  | 47 €            |
| Purée de pommes de terre / brocolis sauvages / beurre au citron          | / sup. menu 12€ |
| DOS DE LIEU NOIR   | 26 €            |
| Fregoli Sarda / bisque de homard / crème de poivrons                     |                 |
| FILET DE SAUMON  | 28 €            |
| Noisettes / beurre blanc / légumes du marché / écrasé de pommes de terre |                 |

## Viandes

|   |                |
|---|----------------|
| VOLAILLE JAUNE  | 26 €           |
| Volaille jaune / frites de polenta / blette / sauce à la Wohrmann's beer                  |                |
| FILET PUR   | 35 €           |
| Frites / salade / sauce au choix : au poivre, champignons crème, choron ou maître d'hôtel | / sup. menu 5€ |
| L'ENTRECÔTE MATURÉE 300G  | 37 €           |
| Sauce poivre / pommes Pont-Neuf / tomates au four   | / sup. menu 7€ |
| PARMENTIER DE CANARD CONFIT   | 30 €           |
| Purée Robuchon / truffes  |                |
| LOMO IBÉRICO  | 30 €           |
| Champignons / carottes / pommes amandines   |                |





## Desserts

|  |     |
|--|-----|
| <b>LA VÉRITABLE DAME BLANCHE</b><br>Vanille / chocolat / crème fraîche                 | 11€ |
| <b>CAFÉ GLACÉ</b>  | 11€ |
| <b>PÊCHE MELBA</b>   | 12€ |
| <b>CARPACCIO ANANAS</b><br>Bavarois fromage blanc vanille / sorbet coco                | 11€ |
| <b>CRUMBLE FRUITS ROUGES</b><br>Glace vanille / servi tiède                            | 13€ |
| <b>MOELLEUX CHOCOLAT (15 MIN AU FOUR)</b><br>Caramel beurre salé / glace lait d'amande | 12€ |
| <b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b><br>4 choix de fromages / pain toasté / sirop de Liège   | 15€ |
| <b>IRISH COFFEE, ITALIAN COFFEE, SPA COFFEE (ELIXIR DE SPA)</b>                        | 13€ |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>   | 12€ |



le **Royal**  
brasserie & restaurant

# Jeudi gourmand

**TOUS LES JEUDIS**  
dès 19h

**Menu surprise en 4 services**  
imaginé par notre Cheffe Sandrine Van Genechten  
**78€ • Accord vins compris**

• OUVERT À TOUS •

