



le *Royal*
brasserie & restaurant

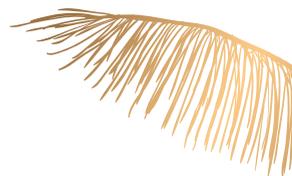
Carte
Summer
By Sandrine Van Genechten





À partager ou pas !

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





Salade

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

Burgers

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





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

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

Moules-frites

MARINIÈRES	25 €
CRÈME CURRY	26 €
OSTENDAISES Bisque de crustacés crémée	28 €
PASTIS	28 €

Homards

GRILLÉ À L'AIL / entier Tagliatelles / fines herbes	53 €
À L'ARMORICAINE / entier bisque de homard / petit légumes	55 €





Crêpes

SUCRE OU CASSONADE	9 €
COMÉDIE FRANÇAISE Orange / flambée au Grand Marnier	13 €
MIKADO Boule de glace vanille / chocolat chaud	11 €
BANANA 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

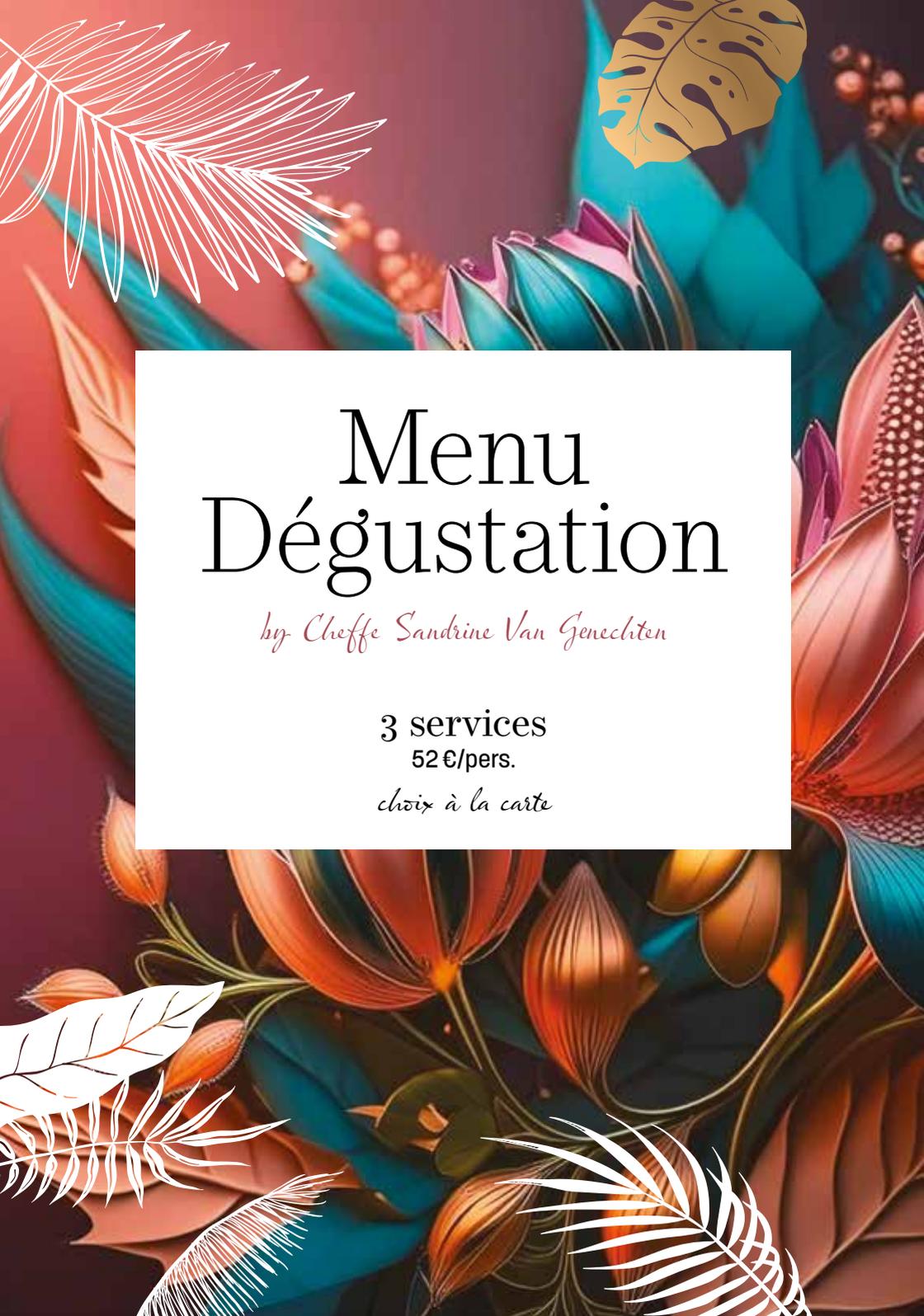
Brunch

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

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

