



Breakfast

servi jusqu'à onze heure

BUFFET AVEC BOISSONS

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 15

CAFÉ SPÉCIAL AMÉRICAIN, THÉ OU CHOCOLAT, VIENNOISERIES (CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT), BAGUETTE OU PETITS PAIN À TARTINER, SALADE DE FRUITS FRAIS, JUS DE FRUITS, CÉRÉALES ET YAOURT FRAIS

EXTRA 10

OEUFS AU PLAT | JAMBON
OEUFS BROUILLÉS | FROMAGE
OMELETTE NATURE | BACON

CAFÉ ROYAL

«end of meal»

Desserts

TIRAMISU 8

PANNA COTTA AL SOTTOBOSCO ROSSO 7
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
RED BERRIES PANNA COTTA

NEW YORK STYLE CHEESECAKE 8

MOUSSE AL CIOCCOLATO 7
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT MOUSSE

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 7
SALADE DE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT SALAD

GRATIN DI FRAGOLE FRESCHE 8
GRATIN DE FRAISES
WARM MASCARPONE STRAWBERRIES

DÉLIZIA DI FRAGOLES AL CIOCCOLATO 8
FRAISES FRAÎCHES SERVIES SUR UNE MOUSSE DE CHOCOLAT MAISON
FRESH STRAWBERRIES SERVED ON A HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

Glaces (ice cream)

COUPE DU NORD 10
2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE ET CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE,
NOIX HACHÉES & SAUCE CHOCOLAT

COUPE DE FRUITS 12
2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE, FRUITS FRAIS DE SAISON,
COULIS DE FRUITS ROUGES & CRÈME SAUCE CHOCOLAT

FRAGOLOSA 11
2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE, FRAISES FRAÎCHES & CRÈME FOUETTÉE

AFFOGATO 8
EXPRESSO, 2 BOULES DE GLACE À LA CRÈME VANILLE & CRÈME FOUETTÉE

GLACE À LA CRÈME DEMANDEZ NOS PARFUMS

LA BOULE 3,5

NOS CRÈMES GLACÉES SONT PRÉPARÉES
ARTISANALEMENT PAR NEIGE AZUR

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS



CAFÉ ROYAL

Antipasti entrées - starters

ANTIPASTO MISTO ROYAL (MIN. 2 PERS.) 14 X PERS.

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI PACHINO, PROSCIUTTO DI PARMA, PEPERONI E MELANZANE MARINATE, CARCIOFI SALTATI ALL' AGLIO E PREZZEMOLO, PATATE, CIPOLLOTTI ALL' ACETO BALSAMICO

MOZZARELLA DE BUFFALA ET TOMATES CERISES, JAMBON DE PARME, POIVRONS ET AUBERGINES MARINÉS, SAUTÉE D'ARTICHAUTS À L'AIL ET PERSIL, POMMES DE TERRE, OIGNONS AU BALSAMIQUE.

BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES, PARMA HAM, MARINATED PEPPERS AND AUBERGINES, PAN FRIED ARTICHOKEs WITH GARLIC AND PARSLEY, POTATOES AND BALSAMIC DRESSING

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA 17

JAMBON DE PARME ET MOZZARELLA DE BUFFALA
PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA 18

MOZZARELLA PANÉE POËLÉE
DEEP FRIED BREADED MOZZARELLA

INSALATA DI GAMBERI, RUCOLA, CARCIOFI, PARMIGIANO A SCAGLIE ... 17

SALADE DE CREVETTES, ROUETTE, ARTICHAUTS, COPEAUX DE PARMESAN
SHRIMPS SALAD, ROKET, ARTICHOKEs, SHAVED PARMESAN

INSALATA DI POLIPO 21

SALADE DE POULPE
OCTOPUS SALAD

CARPACCIO DE FILETTO DI MANZO 16

CARPACCIO CLASSIQUE
BEEF CARPACCIO

INSALATA DE CHÈVRE CHAUD 15

MESCLUN, CROÛTONS DE CHEVRE, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, PIGNONS, AMANDES, CONFITURE DE FIGUE
MIXED SALAD LEAVES, GOAT CHEESE ON CRUTONS, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, FIGS JAM, ALMONDS, RED ONIONS

INSALATA CAESAR 17

SALADE, POULET, BACON CROUSTILLANT, CROÛTONS À L'AIL, FEUILLES DE PARMESAN & SAUCE CÉSAR
SALAD, CHICKEN, GRILLED BACON, GARLIC BREAD CRUTONS, PARMESAN & CESAR DRESSING

Carni viande - meat

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS BEEF SERVIE EN PLAQUE DE SEL DE L'HIMALAYA 35

ENTRECÔTE BLACK ANGUS BEEF
BLACK ANGUS BEEF ENTRECÔTE

SALTIMBOCCA DI VITELLO A LA ROMANA 22

ESCALOPE DE VEAU FARCIE A LA SAUGE ET JAMBON DE PARME
VEAL ESCALOPE STUFFED WITH SAGE AND PARMA HAM

TARTARE DI MANZO 17

TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF
BEEF STEAK TARTARE

TARTARE DI MANZO «ALL' AMÉRICANA» (MAYONNAISE) 17

FILETTO DI MANZO AI PEPERONI IN ACETO BALSAMICO 30

FILET DE BŒUF, POËLÉE DE POIVRONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE
BEEF FILLET, FRIED PEPPERS WITH BALSAMIC VINEGAR

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 24

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE
VEAL MILANESE STYLE

Pesci poisson - fish

SALMONE AL FORNO AI CARCOFI E POMODORINI 24

SAUMON AU FOUR AUX ARTICHAUTS ET TOMATES CERISES
BAKED SALMON WITH ARTICHOKEs AND CHERRY TOMATOES

PESCATO DEL GIORNO, BRANZINO O ORATA AL FORNO 30

POISSON DU JOUR, DAURADE OU LOUP AU FOUR
FISH OF THE DAY, SEA BREAM OR SEA BASS BAKED

SAUTÉE DI VONGOLE E GAMBERETTI 28

SAUTÉE DE CREVETTES ET PALOURDES
PAN FRIED SHRIMPS AND CLAMS

TARTARE DI SALMONE ALL' AVOCADO 21

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT
AVOCADO AND SALMON TARTARE

SPIEDINO DI GAMBERONI ALLO ZENZERO 29

BROCHETTE DE GAMBAS AU GINGEMBRE
GAMBAS WITH GINGER SAUCE

Pasta fresca

ORECCHIETTE PRIMAVERA SAUCE TOMATE FRAÎCHE MOZZARELLA BASILIC 12

HOME MADE PASTA IN CHERRY TOMATOES SAUCE AND BASIL

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI AI PORCINI 17

TORTELLINI FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE AUX CÈPES
TORTELLINI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, CÈPES SAUCE

LINGUINE ALLA CARBONARA 14

LINGUINE CARBONARA
LINGUINE CARBONARA

MACCHERONCINI ALL' ARRABBIATA 13

MACCHERONI EN SAUCE TOMATE PIQUANTE
MACCHERONI IN HOT SPICY TOMATO SAUCE

GNOCCHETTI SAUCE GORGONZOLA ET NOIX 16

GNOCCHI IN GORGONZOLLA SAUCE AND WALNUTS

