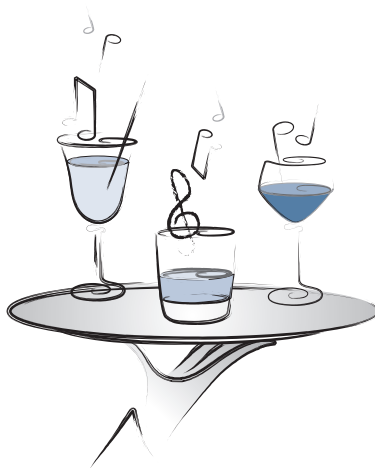




HEURES D'OUVERTURE
du lundi au dimanche de 8h00 à 1h00



DJ Set et ambiance musicale
Musique Live

leroyal-lounge.com



Suivez-nous
Follow us



Le Royal Express

Du lundi au vendredi de 8H00 À 12H00

1 boisson chaude au choix



1 jus d'orange frais pressé



Sélection de viennoiseries

17

Le Royal Express

Monday to Friday from 8:00 A.M. TO 12:00 P.M.

1 hot beverage of your choice



1 freshly squeezed orange juice



Selection of pastries

17



Cafés & Thés



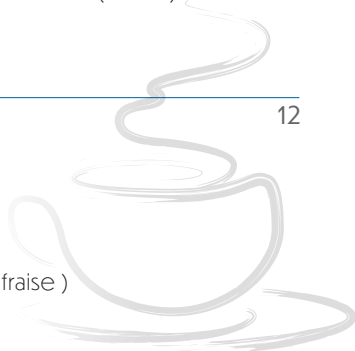
Cafés

Ristretto	7
Expresso · Expresso décaféiné	7
Café · Café décaféiné	7
Café frappé	10
Cappuccino italien · Cappuccino chantilly	10
Chocolat chaud	10
Double expresso · Double expresso décaféiné	10
Latte macchiato · Lait russe	10

THÉS & INFUSIONS

Les Jardins de GAÏA, grands thés bio assemblés en Alsace, garantissant des produits de qualité dans le respect de la Nature et de l'Homme.

Thé	12
Noir	Finest Earl Grey, English Breakfast Darjeeling, balade dans l'Himalaya, Persian love (fumé)
Vert	Jasmin flowers, Sencha Parfum de Médina (menthe douce)
Infusions	12
	Délice des fruitiers (pêche & mûre) Menthe poivrée Verveine Camomille Le fruit qui rougit (hibiscus, rooibos, myrtille & fraise)



Global Impact symbolise l'engagement mondial en faveur de pratiques responsables et durables.
Global impact symbolizes the global commitment to responsible & sustainable practices.



Rainforest Alliance symbolise la durabilité et la préservation des écosystèmes.
Rainforest Alliance symbolizes sustainability & the preservation of ecosystems.

Royal Lounge Menu*

Tartare de bœuf (3•4•10•12) 32

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

Beef tartar raw

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

Salade César au poulet 26

Feuilles de sucrose, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois (3•4•7•10•12)

Caesar chicken salad

Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing

Hamburger « Le Royal » 35

Bun brioche sucrose, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun (1•3•4•7•10•12)

Le Royal Hamburger

Soft bun, baby gem lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad

Assiette de saumon fumé traditionnel de Norvège 28

Citron, câpres, rouelles d'oignons & toasts blancs (1•3•4•7•10•12)

Norwegian smoked salmon

Lemon, capers, onions rings & white toasts

Club Sandwich poulet & bacon, frites & mesclun 28

Suprême de volaille snacké, bacon croustillant, œuf dur, tomate, laitue, mayonnaise, pain de mie toasté (1•3•4•5•6•7 8•10•11•12•13)

Chicken & Bacon Club Sandwich, Belgian fries & green salad

Grilled chicken breast, crispy bacon, hard-boiled egg, tomato, lettuce salad, mayonnaise dressing, white toast

Croque-Monsieur, frites au blanc de bœuf & mesclun 27

Jambon cuit supérieur braisé, emmental râpé, sauce béchamel, pain de mie toasté (1•3•4•6•7 8•10•11•12•13)

Ham & cheese finger sandwich, Belgian fries & green salad

Cooked ham, Emmental cheese, béchamel sauce with toast

* Service en continu de 12h à 22h

All day service from 12 noon to 10 p.m.

Allergènes

1. Gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lactose
8. Oléagineux	9. Céleri	10. Moutarde	11. Sésame	12. Sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

Royal Lounge Desserts*

Crème brûlée (3•7) Creme brûlée	14
Tarte aux fruits (1•3•7) Fruit tart	14
Glace (1•6•8) Ice cream	5 / boule
Chantilly maison ou sauce chocolat chaud Homemade chantilly cream or warm chocolate sauce	+ 2
Café gourmand « Le Royal » (1•3•4•5•7•8•12) Boisson chaude au choix & son assortiment de douceurs Homemade biscuits Served with a hot beverage of your choice	18

Royal Lounge Saveurs*

Gambas Torpedo, sauce Chili (1•2•3•6•12) Torpedo Prawns, chili sauce	25
Sushi & Californian rolls (2•4•6•7•11) Saumon, Crevette, Thon Sushi & California rolls Salmon, shrimp, tuna	32
Foccacia Truffe (1•3•7•12) Truffle Foccacia	25
Planche de fromages (1•7•8•12) Maison Cœur de Meule Cheese platter Cœur de Meule house	22
Planche de charcuteries (1•8•12) Plateau de charcuteries maison Cœur de Meule Assorted charcuteries Tray of charcuteries Cœur de Meule house	20

* Service en continu de 12h à 22h
All day service from 12 noon to 10 p.m.

Allergènes

1. Gluten 8. Oléagineux	2. Crustacés 9. Céleri	3. Œufs 10. Moutarde	4. Poissons 11. Sésame	5. Arachides 12. Sulfites	6. Soja 13. Lupin	7. Lactose 14. Mollusques
----------------------------	---------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------------	----------------------	------------------------------

Prix, taxes et service inclus / Prices are net

Royal Inspirations 22

SMOKED SUMMER

- Mezcal
- Sirop d'agave
- Jus de citron vert
- Jus d'ananas
- Purée de passion
- Basilic



MANDARINE ROYAL

- Tanqueray Sevilla
- Ratafia
- Sirop d'agave
- Jus de citron jaune
- Mandarine Napoléon
- Bitter orange

Royal Easy Drinking 20

PRUNELLE

- Opyos sloe gin
- Jus de citron vert
- Sirop de prune poivre Timut
- Ginger beer

ITALIAN DETOX

- Mix Detox
- Gin Marconi
- Cordial de Romarin
- Tonic méditerranéen

EFFERVESCENCE

- Cordial pastèque
- Yuzu
- Vodka 42 Below
- Deuz Rosé



Classics 20

AFFOGATO MARTINI

- Vodka 42 Below Cajou
- Frangelico
- Kahlua
- Espresso

VVW

- Rum Santa Teresa
- Purée de fruits de la passion
- Velvet Falernum
- Jus de citron vert
- Sirop de vanille



Tous les grands classiques disponibles sur demande !
Other classics you like ... on request !

Royal No & low 16

CARBON 0%

- Seedlip
- Jus de citron vert
- Ginger beer
- Mousse de gingembre

LIMONADE ROYAL

- Sucre de canne
- Jus de citron jaune
- Soda de fruits rouges maison
- Lodyss verte
- Purée de framboise

HOMEMADE ICE TEA

- Sucre de canne
- Jus de citron vert
- Thé vert médina
- Menthe fraîche



Apéritifs

Vermouth (5 cl)

Carpano Antica Formula	12
Noilly Prat	12
Martini rouge, blanc, extra dry	12
Lillet blanc	12
Martini Riserva Special Rubino	15
Martini Riserva Special Ambrato	16

Gentiane (5 cl)

Suze	10
------	----

Anis (5 cl)

Pastis Henri Bardouin	14
Ricard	14

Amer (5 cl)

Apérol	12
Campari	12
Fusetti	12
Cynar	12
Martini bitter 1872	12
Martini Fiero	12

Porto & Sherry (10 cl)

Graham's White	12
Graham's 10 ans	16
Graham's 20 ans	22
Ramos Pinto 30 ans	38
Sherry Tio Pepe	12

Apéritifs

Apéritif à base de vin • Liqueur (10 cl)

Kir vin blanc (15 cl)	16
Kir crémant (15 cl)	18
Kir Royal (15 cl)	24
Pineau des Charentes blanc	14
Pommeau de Normandie	14
Ratafia de champagne	14

Apéritifs sans alcool

Bitter San Pellegrino (10 cl)	8
Martini Vibrante (5 cl)	12
Martini Floreale (5 cl)	12

Bières

Bière luxembourgeoise (à la pression)

Battin Gambrinus	25 cl : 8	50 cl : 14
Picon Bière	25 cl : 10	50 cl : 15
Bofferding		8
Panaché		10

Belgique (33 cl)

Leffe Blonde ou Brune	12
Orval	14

France (33 cl) Brasserie artisanale Papillon

Vallée Blanche BIO	14
3 Frontières Pale Ale BIO	14
Sea Zeste & Sun India Pale Ale	14
Jeu Set & Smash Ambrée	14

Non-alcoholic

Leffe 0.0 %	9
-------------	---

Vins au verre

15 cl

Blancs

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Hamelin Bourgogne, France 2023 <i>Chardonnay</i>	20
Pinot Gris, Wellenstein Foulschette Mathis Bastian, Luxembourg, 2024 <i>Pinot Gris</i>	14
Riesling « Puits d'Or » Aly Duhr, Luxembourg, 2024 <i>Riesling</i>	14
Sancerre, Joseph Mellot Vallée de la Loire, France, 2024 <i>Sauvignon Blanc</i>	16

Rosé

Whispering Angel, Cave d'Esclans Côtes de Provence, France, 2025 <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Roll</i>	18
---	----

Rouges

Hautes Côtes de Nuits, «Les Dames de Vergy», Domaine Guyon Bourgogne, France, 2023 <i>Pinot Noir</i>	18
Tempo D'Angelus Merlot, Bordeaux, France, 2023 <i>Cabernet Franc, Merlot</i>	22
Vacqueyras, Les Amoureux Vallée du Rhône, France, 2024 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	14

Crémant & Champagnes

À LA COUPE 12,5 cl

Crémant Sunnen Hoffmann, Moselle-Luxembourgeoise <i>Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Auxerrois</i>	16
Champagne Deutz Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	24
Champagne Deutz Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	30

Vin de dessert

10 cl

Château Rieussec Bordeaux, France, 2011 <i>Sémillon, Sauvignon Blanc</i>	25
--	----


STURIA
caviar français

Caviar Sturia Vintage 30g

Blinis & crème aigre

Sour cream & blinis

135

Caviar mature, affiné entre 3 et 10 mois

Mature caviar, aged between 3 and 10 months

Gins & Faux de vie

Gin (5 cl)

Ableforth's Bathtub {Angleterre}, cardamome & coriandre	16
Arduenna {Belgique} sapin, mirabelle & sureau	18
Bombay Sapphir Premier Cru {Angleterre}, citron & mandarine	17
Citadelle {France}, sec & épicé	18
Copperhead {Belgique}, cardamome & orange	23
Christian Drouin "Le Gin" {Normandie}, pomme	17
Drumshanbo Gunpowder {Irlande} épices d'Irlande, agrumes & thé vert de Chine	19
Generous Gin {France}, cannelle & orange	16
Ginix {Luxembourg}, citron & orange	19
Glendalough wild botanical {Irlande}, herbassé, pin	18
Marconi Poli 42 {Italie}, Romarin, basilic, thymé	20
Mare {Espagne}, fraîcheur méditerranéenne	18
Monkey 47 {Allemagne}, floral & zeste d'orange	24
Opyos Sloe gin {Luxembourg}, prunelle & amandes douces	24
Oxley {Angleterre}, agrume, anis, floral, genièvre	18
Sipsmith London dry {Angleterre}, zeste d'agrumes & coriandre	18
Tamar {Luxembourg}, dattes, oranges amères, miel	21
Tanqueray N°10 {Angleterre}, agrumes	16
The Botanist {Île d'Islay}, pureté & caractère	17
Ungava {Canada}, plantes locales & thé du Labrador	17



Gin sans alcool (5 cl)

Seedlip {Angleterre}	17
Tanqueray 0% {Écosse}	16

Eaux de vie (5 cl)

Maison Hierber Brennerei Premium {Luxembourg} Framboise · Mirabelle · Quetsch · Poire Williams	15
---	----

Vodka, Tequila & Mezcal

Vodka (5 cl)

Beluga transatlantic {Russie}	22
Belvedere {Pologne}	17
Cristal Head {Canada}	20
Grey Goose {France}	17
Grey Goose La Poire {France}	18
Grey Goose Altius {France}	45
 Mansfeld {Luxembourg}	15
42 Below {Nouvelle-Zélande}	15

Tequila {Mexique} (5 cl)

Herradura plata	16
Jose Cuervo, Reserva de la familia	35
Patron Silver	18
Patron Reposado	24
Patron Anejo	27
Patron El Altio	80
Patron El Celio	70
Clase Azul Reposado	50

Mezcal {Mexique} (5 cl)

Illegal Joven	21
---------------	----

Pisco & Grappa

Pisco (5 cl)

Caravedo {Pérou}	15
La Diablada {Pérou}	18

Grappa {Italie} (5 cl)

Jacopo Poli, Amorosa di Settembre	24
Marzadro, Giare Gewürztraminer	17
Marzadro, Le Diciotto Lune	16
Nonino, Monovitigno Moscato	20

Rhum & Cachaça

Rhum (5 cl)

Appleton estate 15 y.o. {Jamaïque}	20
Bacardi, carta blanca {Puerto Rico}	14
Bacardi, Caribbean Spiced {Puerto Rico}	15
Bacardi, 8 y.o. {Puerto Rico}	16
Bacardi, Gran Reserva Diez {Puerto Rico}	19
Bacardi, Facundo Eximo 10 y.o. {Puerto Rico}	32
Bologne Black Cane Blanc, {Guadeloupe}	22
Clément XO {Martinique}	21
Depaz {Martinique}	36
JM Volcanique {Martinique}	19
Kraken {Trinidad & Tobago}	16
La Favorite, Flibuste 1998, {Martinique}	98
Mountgay, XO, {Barbades}	19
New Grove, merisier finish {Île Maurice}	21
Plantation, XO {Barbades}	22
Santa Teresa, 1796, {Venezuela}	19
Zacapa, 23 y.o. {Guatemala}	28
Zacapa, XO {Guatemala}	40
Zacapa Royal, {Guatemala}	75

Cachaça {Brésil} (5 cl)

Leblon	16
Leblon Reserva Especial	18

Cognacs

Cognac (5cl)

 Fanny Fougerat La Petite Cigüe VSOP	29
Frapin 1994 « édition exclusive Belux »	55
Frapin Cigar reserve	32
Hennessy Paradis	200
Hine Cigar Reserve	30
Hine rare VSOP	19
Hine Homage XO	35
Louis Royer Extra	91
Rémy Martin VSOP	18
Rémy Martin XO	37

Cognac LOUIS XIII



LOUIS XIII

Rémy Martin

FORTRESS

LE ROYAL LUXEMBOURG

Rémy Martin Louis XIII,	2,5 cl	240
	5 cl	410

Louis XIII est un assemblage de 1200 eaux de vie différentes âgées de 40 à 100 ans. Le raisin à l'origine de ce cognac provient uniquement de Grande Champagne, le terroir le plus prisé dans cette région.

Il exhale un arôme de myrrhe, miel et de prune rehaussé par un bouquet d'immortelle.

Déguster Louis XIII, c'est déguster les arômes du temps...

Calvados & Armagnac *(5 cl)*

Calvados (5cl)

Château du Breuil, 15 y.o.	20
Dupont, Islay Finish	24
Dupont 1988	54
Père Magloire VSOP	18

Bas-Armagnac (5cl)

Darroze Grand Assemblage, 12 y.o.	25
Darroze Grand Assemblage 1985	28

Liqueurs

Liqueur (5cl)

14

Amaretto Disaronno	Jägermeister
Amaro Averna	Kahlúa
Bailey's	Lemoncello
Batida de coco	Licor 43
Bénédictine	Liqueur de pomme (Max Lahr et fils)
Cherry Peter Heering	Mandarine Napoléon
Cointreau	Parfait Amour
Drambuie	Pimm's n°1
Fernet Branca	Safari
Frangelico	Sambuca Ramazotti
Galliano	Southern Comfort
Get 27	St-Germain
Gold Strike	Velvet Falernum
Grand Marnier	

Liqueur d'exception

Chartreuse jaune ou verte	20
---------------------------	----

Whiskies

Rare (5cl)

Aberlour, 12 y.o., 40° {Highland}	16
Aberfeldy, 12 y.o., 40° {Highland}	17
Aberfeldy, 21 y.o., 40° {Highland}	31
Ardberg, 10 y.o., 46° {Île d'Islay}	24
Big Peat Cask, 46° {Île d'Islay}	21
Blair Athol 1998, 15y.o., 46° {Highland}	34
Bunnahabhain 12 y.o., 46,3° {Île d'Islay}	28
Dalwhinnie, 15 y.o., 43° {Highland}	18
Glenkinchie, 12 y. o., 43° {Highland}	21
Highland Park, 12 y.o., 40° {Île d'Orkney}	16
Lagavulin, 16 y.o., 43° {Île d'Islay}	20
Laphroaig, 10 y.o., 40° {Île d'Islay}	16
Oban, 14 y.o., 43° {Highland}	18
Octomore 0,9.1, 59,1° {Île d'Islay}	50
Tobermory 12 y.o., 46,3° {Île de Mull}	18
Speyburn 10 y.o., 40° {Highland}	18

Master of malt

Gordon & Macphail (5cl)

Macphail's, 10 y.o., 40° {Speyside}	24
-------------------------------------	----

Whiskies autour du monde

Luxembourg (5cl)

Gëllene Léiw 42°	23
------------------	----

Irlande (5cl)

Bushmills, 10 y.o., single malt, 40°	17
Jameson classic, 40°	14
Redbreast, 12 y.o., 40°	24

Japon (5cl)

Miyagikyo, single malt, 45°	35
Nikka Coffey Grain, 45°	20
Nikka from the barrel, 51,4°	25
Togouchi, 9 y.o., 40°	36

Taiwan (5cl)

Kavalan Port Finish	25
Kavalan soliste 57.1°	51

U.S.A. - Kentucky (5cl)

Buffalo trace, 40°	16
Bulleit Bourbon, 45°	16
Bulleit Rye, 45°	16
Eagle Rare, 10 y.o., single barrel 45°	18
Maker's Mark, 45°	17
Woodford Reserve, 43,2°	23

U.S.A. - Tennessee (5cl)

Jack Daniel's, old N°7, 40°	16
Jack Daniel's, single barrel, 45°	18

Blend (5cl)

Chivas Regal, 12 y.o., 40	17
Chivas Royal Salute, 21 y.o., 40°	40
Johnnie Walker, Black Label, 40°	17
Johnnie Walker, Blue Label, 40°	55
J&B, 40°	15

Whiskies Family

Auchentoshan {Lowland} (5cl)

12 y.o., 40°	16
Américan oak, 40°	21

Bowmore {Île d'Islay} (5cl)

12 y.o., 40°	20
18 y.o., 43°	34

Buichladdich {Île d'Islay} (5cl)

Port Charlotte, 50°	27
---------------------	----

Glenfarclas {Speyside} (5cl)

10 y.o., 46°	23
15 y.o., 43°	32

Glenfiddich {Speyside} (5cl)

12 y.o. , 40°	15
15 y.o. , 40°	21

Glenlivet {Speyside} (5cl)

Founder's reserve, 40°	16
18 y.o., 43°	28

Glenmorangie {Nord des Highland} (5cl)

Nectar, 46°	25
18 y.o., 43°	27

Knockando {Speyside} (5cl)

12 y.o., 1997, bottled 2009, 43°	19
21 y.o., 1989, bottled 2010, 43°	26

Macallan {Speyside} (5cl)

12 y.o., Double cask, 40°	32
15 y.o., Double cask, 43°	45

Springbank {Campbeltown} (5cl)

10 y.o., 46°	18
15 y.o., 46°	21

Whiskies Family

Talisker {Île de Skye} (5cl)

10 y.o., 45,8°	18
18 y.o., 45,8°	38
25 y.o., 45,8°	70

The Balvenie {Speyside} (5cl)

12 y.o. Double wood, 40°	20
21 y.o. Portwood, 40°	65

The Dalmore {Highland} (5cl)

Cigar Reserve, 44°	27
2009 Vintage Edition, 48,9°	40
King Alexander III, 40°	60

AMATEURS DE CIGARES

Découvrez notre sélection
Liberté 56



Fumoir accessible de 8h00 à 1h00

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Boissons sans alcool

Eaux plates

	25 cl	50 cl
 Lodyss naturelle	5	9

Eaux pétillantes

	25 cl	33 cl	50 cl
Perrier		7	
 Lodyss pétillante	5		9

Sodas (20/25 cl)

9

Coca-Cola	Fever-Tree Mediterranean
Coca-Cola zéro	Fever-Tree Tonic
Fanta orange	Lipton ice-tea pêche
Fever-Tree Clementine	Red Bull
Fever-Tree Elderflower	Schweppes bitter lemon
Fever-Tree Ginger Ale	Sprite
Fever-Tree Ginger Beer	

Jus de fruits (25 cl)

8

Ananas	Orange
Cranberry	Pomme
Mangue	Tomate

Jus de fruits pressés (10/25 cl)

12

Citron jaune ou vert pressé	Orange pressée
Pamplemousse pressé	

Accompagnements au choix

6

Au Royal Lounge, nous accordons une attention particulière aux allergies alimentaires et aux intolérances.

Notre équipe est formée afin de répondre à toute demande spécifique concernant la composition de nos boissons.

LÉGENDE OFFICIELLE DES ALLERGÈNES			
1. Gluten	5. Arachides	9. Céleri	13. Lupin
2. Crustacés	6. Soja	10. Moutarde	14. Mollusques
3. Œufs	7. Lactose	11. Sésame	
4. Poissons	8. Oliéagineux	12. Sulfites	

Boissons chaudes

Café	(Aucun)	Cappuccino	(7)
Espresso	(Aucun)	Latte macchiato	(7)
Décaféiné	(Aucun)	Chocolat chaud	(7)
Thé	(Aucun)	Lait chaud	(7)
Infusions	(Aucun)		

Cocktails signature

Smoked Summer	(12)	Affogato Martini	(7-8)	VVW	(8)
Mandarine Royal	(12)	Carbon 0%		Limonade Royal	
Prunelle	(12)	Homemade Ice Tea			
Effervescence	(12)	Italian Detox	(12)		

Apéritifs

Les apéritifs à base de vins peuvent contenir des sulfites (12)

Bières

Les bières sont produites à partir de céréales contenant du gluten (1)

Vins & Champagnes

Tous les champagnes peuvent contenir sulfites
utilisés lors de la vinification (12)

Liqueurs

Baileys	(7)	Frangelico	(7)
Amaretto	(7)	Velvet Falernum	(8)

Spiritueux

Les spiritueux distillés (gin, vodka, whisky, cognac, rhum, tequila)
ne contiennent pas d'allergènes après distillation.

Boissons sans alcool

Sodas	(Aucun)	Eaux	(Aucun)
Jus de fruits	(Aucun)		

NOTE IMPORTANTE

Malgré toutes les précautions prises dans nos cuisines et nos bars, la présence de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue en raison des manipulations et des contaminations croisées possibles.

Pour toute allergie sévère, merci d'en informer notre équipe.