

LES VINS

BLANCS

	15 cl	25 cl	75 cl
BORDEAUX			
BORDEAUX AOP Gantonnet	6.00	10.00	29.00
VALLÉE DE LA LOIRE			
MENETOU-SALON AOP Château de Maupas (vin biologique)	8.00	13.00	42.00
BOURGOGNE			
PETIT CHABLIS AOP "PAS SI PETIT" La Chablisienne	9.00	15.00	47.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor Gérard Bertrand	7.00	12.00	37.00

ROSÉS

PROVENCE			
CÔTES DE PROVENCE AOP Soif de Pampa (vin biologique)	7.00	12.00	37.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
GRIS BLANC IGP PAYS D'OC Gérard Bertrand	6.00	10.00	29.00

ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine de Verquière (vin biologique)	6.00	10.00	29.00
VALLÉE DE LA LOIRE			
SAINTE-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP Domaine des Vallettes	8.00	13.00	42.00
BORDEAUX			
HAUT-MÉDOC AOP Les Granges Domaines Edmond de Rothschild	9.00	15.00	47.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
PINOT NOIR IGP PAYS D'OC "Saint-Victor" Gérard Bertrand	7.00	12.00	37.00

BULLES

	12 cl	75 cl
JACQUART BRUT MOSAÏQUE AOP	13.00	60.00
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DDC	8.00	40.00

LES APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 12 cl Cassis, pêche, mûre ou framboise	5.00
KIR ROYAL 12 cl Cassis, pêche, mûre ou framboise	12.00
RICARD, PASTIS 51 2 cl	5.00
LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl	5.00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	5.00
MARTINI RISERVA BITTER, CAMPARI 6 cl	5.00
VERMOUTH BLANC MARTINI AMBRATO 6 cl	6.00
VERMOUTH ROUGE MARTINI RUBINO 6 cl	6.00
AMÉRICANO MAISON 8 cl Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva bitter, orange fraîche	7.00

LES DIGESTIFS

JAGERMEISTER, GET 27, BAILEYS	4 cl	7.00
AMARETTO ROASTED ADRIATICO		9.00
LIMONCELLO MAMMA MIA		9.00
COGNAC MARTELL V.S		9.00
BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE SIGNATURE		9.00
CALVADOS COQUEREL VSOP		9.00
CALVADOS EXTRA OLD 10 ANS 30640		14.00
COGNAC DELAMAIN PALE 6 DRY XO		16.00

LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4CL

BALLANTINE'S FINEST Blended - Écosse	7.00
BUFFALO TRACE Kentucky Bourbon - États-Unis	8.00
JAMESON Blended - Irlande	8.00
BELLEVOYE BLEU Triple Malt - France	9.00
ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE Single Malt - Écosse	9.00
SAZERAC 6 ANS Kentucky Rye Whiskey - États-Unis	9.00
CRAIGELLACHIE 13 ANS Single Malt - Écosse	9.00
CHIVAS REGAL 12 ANS Blended - Écosse	10.00
BELLEVOYE NOIR Triple Malt tourbé - France	11.00
LAGAVULIN 16 ANS Single Malt - Écosse	12.00

TEQUILA & MEZCAL 4CL

CAZADORES BLANCO	9.00
DEL Maguey VIDA	11.00
VODKAS 4CL	
42 BELOW Nouvelle-Zélande	7.00
FAIR France	9.00
GREY GOOSE ORIGINAL France	10.00

GINS 4CL

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre	7.00
BOMBAY BRAMBLE Angleterre	8.00
CITADELLE France	9.00
MONKEY 47 Allemagne	12.00

RHUMS 4CL

BACARDI CARTA ORO Porto Rico	7.00
BACARDI AÑEJO CUATRO Porto Rico	8.00
PLANTATION ORIGINAL DARK Barbade & Jamaïque	8.00
NEISSON RHUM AGRICOLE BLANC Martinique	9.00
LA HECHICERA Colombie	11.00
SANTA TERESA 1796 Vénézuéla	11.00

THE ROYAL PUB

PRESSION ROYALES



	33 cl	50 cl	100 cl
KALTENBERG ROYAL LAGER Blonde (5,5°)	6.00	8.00	14.00
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER Blanche (5,5°)	6.00	8.00	14.00
KÖNIG LUDWIG DUNKEL Brune (5,7°)	6.00	8.00	14.00
1 MÈTRE DE BIÈRE Composez vous-même vos 8 verres de 33 cl			45.00

COCKTAILS CRÉATIONS DU PUB

ROYAL CHERRY 17 cl Vodka quinoa bio Fair, liqueur de mandarine, sirop d'hibiscus, jus de citron vert*, nectar de cranberry, cerise Amarena	12.00
WINTER VIBES 14 cl Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, sirop d'épices, jus de citron vert**, nectar de poire	12.00
TIKI DU PUB 17 cl Rhum Bacardi Añejo Cuatro, liqueur de fruits de la passion, sirop de noix de coco, jus de citron vert**, nectar d'ananas, Angostura bitters	12.00

MOCKTAILS ET JUS DETOX

VIRGIN MOJITO 14 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme*, Perrier	9.00
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 14 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** ou purée de mangue**	9.00
SPICES MULE 17 cl Distillat botanique Nolow, jus de citron vert* sirop d'épices, ginger beer naturelle La French	9.00
VIRGIN SPRITZ 16 cl Martini Vibrante, tonic naturel La French, orange fraîche	9.00
BITTER SWEET 17 cl Bitter sans alcool Nolow, sirop de rhubarbe, jus de citron vert*, soda pamplemousse Fever Tree	9.00
OXFORD STREET 17 cl Purée de fruit de la passion**, nectar d'ananas, sirop de vanille, jus de citron vert*	9.00
GREEN DETOX 20 cl Pomme, concombre, citron, gingembre	9.00
GINGER DETOX 20 cl Ananas, fruit de la passion, gingembre, citron, curcuma, pomme	9.00

LES BIÈRES ET CIDRE

PRESSION CLASSIQUES

	25 cl	33 cl	50 cl
SAINT AUSTELL PROPER JOB IPA (5,5°)	7.00	8.00	11.00
LA BÊTE AMBRÉE (8°)	7.00	8.00	11.00
GUINNESS (4,2°)	7.00	8.00	11.00
GRIMBERGEN D'ABBAYE DE SAISON	7.00	8.00	11.00
LA BÊTE ROUGE (8°)	7.00	8.00	11.00

BOUTEILLES

KWAK AMBRÉE (8,4° - 33 cl)	8.00
BROOKLYN DEFENDER IPA (6° - 35,5 cl)	8.00
1664 BLANC (5° - 33 cl)	8.00
CORONA (4,5° - 33 cl)	8.00
1664 0% (0° - 33 cl)	6.00
CIDER MAGNERS (4,5° - 33 cl)	7.00

COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ 14 cl Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche	12.00
ST-GERMAIN SPRITZ 14 cl Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais	12.00
ITALICUS SPRITZ 14 cl Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais	12.00
MOJITO 14 cl Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	12.00
MOJITO AUX FRUITS 14 cl Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** ou purée de mangue**	12.00
PIÑA COLADA 18 cl Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas, purée de noix de coco**	12.00
MOSCOW MULE 18 cl Vodka 42 Below, jus de citron vert*, ginger beer naturelle La French	12.00
EXPRESSO MARTINI 13 cl Vodka 42 Below, liqueur de café Fair, sirop de sucre de canne, expresso	12.00
CLASSIC GIN & TONIC 16 cl Gin Bombay Sapphire, tonic naturel La French, citron jaune frais	12.00

HAPPY HOUR

17H30 - 19H

COCKTAILS CLASSIQUES 9.00 | MOCKTAILS & JUS DÉTOX 7.00

VERRES DE VINS 15 cl 4.00
Blanc : BORDEAUX AOP GANTONNET / Rosé : GRIS BLANC IGP PAYS D'OC
Rouge : CÔTES DU RHÔNE AOP

PRESSION ROYALES
Blonde, Blanche, Brune 33 cl 5.00 | 50 cl 6.00 | 100 cl 11.00

22.50

Royal BREAKFAST

JUSQU'À 17H

Jus de fruits au choix, boisson chaude au choix, bacon, saucisses, œufs au plat plein air, galettes de pommes de terre, champignons rôtis, haricots blancs à la tomate, pain de mie malté toasté



STARTERS & SHARING PLATTERS

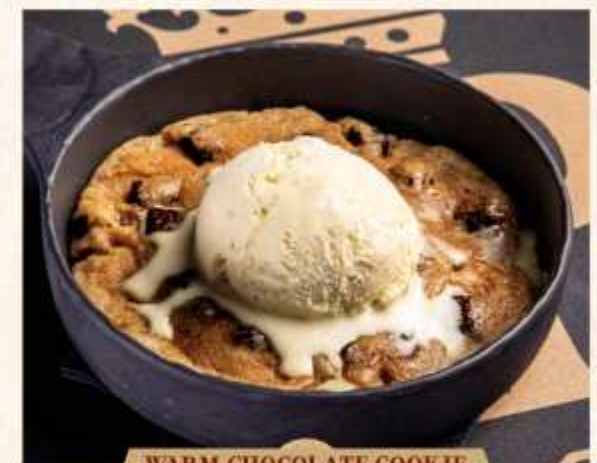
- ★ PLANCHE FINGER FOOD** 22.50
Onion rings à la bière, Cheddar sticks, tenders aux épices cajun, pommes de terre grenaille au Cheddar, sauce mayonnaise épicée
- BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE** 8.50
Sauce tartare
- CHEESY GARLIC BREAD** 8.50
Pain à l'ail au Cheddar et à l'Emmental, Parmesan, persil
- ONION RINGS À LA BIÈRE** 8.50
Sauce BBQ
- CHEDDAR STICKS** 8.50
Sauce mayonnaise épicée
- JALAPEÑOS RED HOT** 9.50
Sauce Cheddar
- CROQUETTES DE CAMEMBERT** 9.50
Sauce mayonnaise épicée
- TENDERS AUX ÉPICES CAJUN** 11.50
Sauce mayonnaise épicée
- NACHOS** 18.50
Tortilla chips, guacamole, Cheddar, jalapeños, crème aigre, sauce salsa



PLANCHE FINGER FOOD

DESSERTS SIGNATURES

- ★ WARM CHOCOLATE COOKIE** 9.50
Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat, glace vanille
- FRENCH CRÈME BRÛLÉE** 8.50
- HOT BROWNIE** 9.50
Brownie aux noix de pécan, glace vanille, sauce chocolat et caramel au beurre salé au Sel de Guérande, crème fouettée
- FRENCH TOAST** 10.50
Brioche perdue, compotée de poires, caramel au beurre salé au Sel de Guérande
- ETON MESS BANDOFFEE** 11.50
Bananes, dulce de leche, meringue
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 12.50
Mini brownie, mini crème brûlée, compotée de poires



WARM CHOCOLATE COOKIE

THE BUTCHER'S CORNER

- ★ DEMI-POULET RÔTI ET MARINÉ** 23.50
À LA SAUCE HP BROWN
Pommes de terre grenaille
- CRISPY CHICKEN & CHEESE** 22.50
Frites au paprika fumé, sauce mayonnaise épicée
- ONGLET DE BŒUF D'ÉCOSSE IGP GRILLÉ** 29.50
Jacket potato au Cheddar, crème aigre et poitrine fumée, sauce au poivre, salade



DEMI-POULET RÔTI

LES BURGERS

Steak haché de bœuf d'origine française et frites 100% françaises

- ★ ORIGINAL ROYAL BURGER** 24.50
Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, poitrine fumée, Cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun sésame
- CRISPY BBQ CHICKEN BURGER** 21.50
Poulet croustillant, Cheddar, sauce BBQ, salade, bun brioché
- CHEDDAR LOVER BURGER** 22.50
Steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, sauce burger, salade, bun brioché
- THE HIGHLANDER BURGER** 23.50
Steak haché de bœuf, Raclette, poitrine fumée, compotée d'oignons, sauce au poivre, salade, bun brioché
- TOWER BURGER** 25.50
Double steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, sauce burger, salade, bun brioché



ORIGINAL ROYAL BURGER

LES BOISSONS FRAÎCHES

- COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO** 33 cl 4.50
- FANTA ZÉRO, SPRITE ZÉRO** 25 cl 4.50
- OASIS, DRANGINA** 25 cl 4.50
- FUZE TEA PÊCHE** OU **MENTHE CITRON VERT** 25 cl 4.50
- JUS ET NECTARS BIO "JUS DE RÊVE"** 25 cl 5.50
Jus d'Orange, jus de Pomme, jus d'Ananas, jus de Tomate, Nectar d'Abricot
- FEVER TREE SODA PAMPLEMOUSSE ROSE** 20 cl 5.20
- RED BULL** 25 cl 5.20
- VITTEL** 50 cl 1L 5.50 7.00
- S.PELLEGRINO** 5.50 7.00

PUB SPECIALS

- ★ CURRY JAUNE DE CREVETTES** 22.50
Butternut, carottes, edamame, oignons, ail confit, amandes, riz basmati, sauce Tikka Masala
- VEGGIE SHEPHERD'S PIE** 18.50
Lentilles aux épices, carottes, purée de pommes de terre
- L'INIMITABLE MAC & CHEESE** 19.50
Macaroni, Cheddar, Emmental
- BANGERS & MASH** 21.50
Saucisses, purée de pommes de terre, sauce gravy aux oignons
- CLASSIC FISH & CHIPS** 23.50
Filet d'églefin frit, sauce tartare, frites
- BEEF PIE** 23.50
Effiloché de bœuf, épinards, champignons de Paris, sauce au vin rouge, salade
- BŒUF BRAISÉ À LA GUINNESS** 26.50
Bœuf Bourguignon, carottes, champignons de Paris, lard fumé, purée de pommes de terre



CURRY JAUNE DE CREVETTES



CLUB CBA SANDWICH

CLUB SANDWICH & 'SALADES'

- ★ CLUB CBA** 22.50
Filets de poulet marinés, bacon, avocat, œuf dur plein air, coleslaw, iceberg, mangue, yaourt grec, pain de mie malté, frites
- POWER BOWL** 19.50
Falafels de betterave, avocat, butternut rôtie, pois chiche épicés, edamame, mangue, yaourt grec, noix de cajou, grenade, trio de quinoa, vinaigrette thai
- CÆSAR CRISPY CHICKEN SALAD** 21.50
Poulet croustillant mariné, Parmesan AOP, œuf dur plein air, croûtons, romaine, sauce César

LES BOISSONS CHAUDES

- ★ IRISH COFFEE** 7.50
Expresso Massaya bio, whisky Irlandais Jameson, sucre de canne et crème fouettée
- ★ HOT BAILEYS** 7.50
Chocolat chaud, Baileys, crème fouettée
- CAFÉ MASSAYA BIO EXPRESSO
OU ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ** 3.50
- CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO** 4.50
- CAFÉ VIENNOIS** 4.50
- LATTE MACCHIATO CARAMEL OU VANILLE** 5.50
- CHOCOLAT CHAUD** 5.20
- CHOCOLAT VIENNOIS** 5.50
- CHAI LATTE, MATCHA LATTE, GOLDEN LATTE** 6.50
- THÉ & INFUSIONS COMPTOIR RICHARD** 4.50
Thés verts : menthe, jasmin
Thés noirs : darjeeling, earl grey, breakfast
Infusions : verveine, tilleul-menthe, Rooibos fruits rouges bio

Toutes nos boissons chaudes peuvent être commandées à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de 1€

WINES

WHITE

	15 cl	25 cl	75 cl
BORDEAUX			
BORDEAUX PDO Gantonnet	6.00	10.00	29.00
LOIRE VALLEY			
MENETOU-SALON PDO Château de Maupas (organic wine)	8.00	13.00	42.00
BURGUNDY			
PETIT CHABLIS PDO "PAS SI PETIT" La Chablisienne	9.00	15.00	47.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
PGI PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor Gérard Bertrand	7.00	12.00	37.00

ROSÉ

PROVENCE			
CÔTES DE PROVENCE PDO Soif de Pampa (organic wine)	7.00	12.00	37.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
GRIS BLANC PGI PAYS D'OC Gérard Bertrand	6.00	10.00	29.00

RED

RHÔNE VALLEY			
CÔTES DU RHÔNE PDO Domaine de Verquière (organic wine)	6.00	10.00	29.00
LOIRE VALLEY			
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL PDO Domaine des Vallettes	8.00	13.00	42.00
BORDEAUX			
HAUT-MÉDOC PDO Les Granges Domaines Edmond de Rothschild	9.00	15.00	47.00
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
PINOT NOIR PGI PAYS D'OC "Saint-Victor" Gérard Bertrand	7.00	12.00	37.00

SPARKLINGS

JACQUART BRUT MOSAÏQUE PDO	12 cl	75 cl
	13.00	60.00
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DOC	8.00	40.00

APERITIFS

WHITE WINE KIR 12 cl Blackcurrant, peach, blackberry or raspberry	5.00
KIR ROYAL 12 cl Blackcurrant, peach, blackberry or raspberry	12.00
RICARD, PASTIS SI 2 cl	5.00
LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl	5.00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	5.00
MARTINI RISERVA BITTER, CAMPARI 6 cl	5.00
WHITE VERMOUTH MARTINI AMBRATO 6 cl	6.00
RED VERMOUTH MARTINI RUBINO 6 cl	6.00
HOUSE AMERICANO 8 cl Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva bitter, fresh orange	7.00

DIGESTIFS

JAGERMEISTER, GET 27, BAILEY'S	4 cl	7.00
ADRIATICO AMARETTO ROASTED	9.00	
MAMMA MIA LIMONCELLO	9.00	
COGNAC MARTELL V.S	9.00	
CHÂTEAU LAUBADE BAS-ARMAGNAC SIGNATURE	9.00	
CALVADOS COQUEREL VSOP	9.00	
CALVADOS EXTRA OLD 10 YEARS 30&40	14.00	
COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO	16.00	

SPIRITS

WHISKIES 4CL

BALLANTINE'S FINEST Blended - Scotland	7.00
BUFFALO TRACE Kentucky Bourbon - United-States	8.00
JAMESON Blended - Ireland	8.00
BELLEVOYE BLEU Triple Malt - France	9.00
ABERLOUR 10 YEARS FOREST RESERVE Single Malt - Scotland	9.00
SAZERAC 6 YEARS Kentucky Rye Whiskey - United States	9.00
CRAIGELLACHIE 13 YEARS OLD Single Malt - Scotland	9.00
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD Blended - Scotland	10.00
BELLEVOYE NOIR Triple Malt tourbé - France	11.00
LAGAVULIN 16 YEARS OLD Single Malt - Scotland	12.00

TEQUILA & MEZCAL 4CL

CAZADORES BLANCO	9.00
DEL MAGUEY VIDA	11.00
VODKAS 4CL	
42 BELOW New Zealand	7.00
FAIR France	9.00
GREY GOOSE ORIGINAL France	10.00

GINS 4CL

BOMBAY SAPPHIRE England	7.00
BOMBAY BRAMBLE England	8.00
CITADELLE France	9.00
MONKEY 47 Germany	12.00

RUMS 4CL

CARTA ORD BACARDI Puerto Rico	7.00
AÑEJO CUATRO BACARDI Puerto Rico	8.00
PLANTATION ORIGINAL DARK Barbados & Jamaica	8.00
NEISSON WHITE AGRICULTURAL RUM Martinique	9.00
LA HECHICERA Colombia	11.00
SANTA TERESA 1796 Venezuela	11.00



THE ROYAL PUB

ROYAL BEERS



	33 cl	50 cl	100 cl
KALTENBERG ROYAL LAGER Lager (5,5°)	6.00	8.00	14.00
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER Wheat (5,5°)	6.00	8.00	14.00
KÖNIG LUDWIG DUNKEL Dark (5,1°)	6.00	8.00	14.00
1 METER OF BEER Create your meter with 8 glasses of 33 cl			45.00

COCKTAILS PUB CREATIONS

ROYAL CHERRY 17 cl Fair organic quinoa Vodka, mandarin liqueur, hibiscus syrup, lime juice*, cranberry nectar, Amarena cherry	12.00
WINTER VIBES 15 cl Bombay Sapphire gin, vanilla liqueur, spice syrup, lime juice**, pear nectar	12.00
TIKI DU PUB 17 cl Bacardi Añejo Cuatro rum, passion fruit liqueur, coconut syrup, lime juice*, pineapple nectar, Angostura bitters	12.00

MOCKTAILS & DETOX JUICES

VIRGIN MOJITO 14 cl Fresh mint, lime, cane sugar, apple juice*, Perrier	9.00
VIRGIN FRUITY MOJITO 14 cl Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier, passion fruit puree** or mango puree**	9.00
SPICES MULE 17 cl Nolow botanical distillate, lime juice* spice syrup, natural ginger beer La French	9.00
VIRGIN SPRITZ 16 cl Martini Vibrante, natural tonic La French, fresh orange	9.00
BITTER SWEET 17 cl Nolow alcohol-free bitter, rhubarb syrup, lime juice*, Fever Tree grapefruit soda	9.00
OXFORD STREET 17 cl Passion fruit puree**, pineapple nectar, vanilla syrup, lime juice*	9.00
GREEN DETOX 20 cl Apple, cucumber, lemon, ginger	9.00
GINGER DETOX 20 cl Pineapple, passion fruit, ginger, lemon, turmeric, apple	9.00

BEERS & CIDER

DRAFT BEERS

	25 cl	33 cl	50 cl
SAINT AUSTELL PROPER JOB IPA (5,5°)	7.00	8.00	11.00
LA BÊTE AMBER ALE (8°)	7.00	8.00	11.00
GUINNESS (4,2°)	7.00	8.00	11.00
SEASONAL ABBEY GRIMBERGEN	7.00	8.00	11.00
LA BÊTE RED (8°)	7.00	8.00	11.00

BOTTLES

KWAK AMBER ALE (8,4° - 33 cl)	8.00
BROOKLYN DEFENDER IPA (6° - 35,5 cl)	8.00
1664 BLANC (5° - 33 cl)	8.00
CORONA (4,5° - 33 cl)	8.00
1664 0% (0° - 33 cl)	6.00
CIDER MAGNERS (4,5° - 33 cl)	7.00

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14 cl Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, fresh orange	12.00
ST-GERMAIN SPRITZ 14 cl St-Germain elderflower liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon, fresh rosemary	12.00
ITALICUS SPRITZ 14 cl Italicus bergamot liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon, fresh rosemary	12.00
MOJITO 14 cl Bacardi Carta Oro rum, fresh mint, lime, cane sugar, Perrier	12.00
FRUITY MOJITO 14 cl Bacardi Carta Oro rum, fresh mint, lime, cane sugar, Perrier, passion fruit puree** or mango puree**	12.00
PIÑA COLADA 18 cl Carta Oro Bacardi rum, pineapple nectar, coconut puree*	12.00
MOSCOW MULE 18 cl Vodka 42 Below, lime juice*, La French organic ginger beer	12.00
EXPRESSO MARTINI 13 cl Vodka 42 Below, Fair coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso	12.00
CLASSIC GIN & TONIC 16 cl Gin Bombay Sapphire, tonic bio La French, fresh lemon	12.00

HAPPY HOUR

5.30 PM - 7 PM

CLASSIC COCKTAILS 9.00 | MOCKTAILS & DETOX JUICES 7.00

GLASS OF WINE 15 cl 4.00
White: BORDEAUX PDO GANTONNET / Rosé: GRIS BLANC PGI PAYS D'OC
Red: CÔTES DU RHÔNE PDO

ROYAL BEERS
Lager, Wheat, Dark 33 cl 5.00 | 50 cl 6.00 | 100 cl 11.00

22.50

Royal BREAKFAST

UNTIL 5 PM

Choice of fruit juice, choice of hot drink, bacon, sausages, free-range fried egg, hash browns, roasted mushrooms, baked beans, toasted malted bread



STARTERS & SHARING PLATTERS

- FINGER FOOD BOARD** 22.00
Beer battered onion rings, Cheddar sticks, Cajun spiced tenders
Cheddar potatoes, spicy mayonnaise
- ROMAN-STYLE SQUID FRITTERS** 8.00
Tartar sauce
- CHEESY GARLIC BREAD V** 8.00
Garlic bread with Cheddar cheese, Emmental cheese,
PDO Parmesan cheese and parsley
- BEER ONION RINGS V** 8.00
BBQ sauce
- CHEDDAR STICKS V** 8.00
Spicy mayonnaise sauce
- JALAPEÑOS POPPERS V** 9.00
Cheddar cheese sauce
- CAMEMBERT CROQUETTES V** 9.00
Spicy mayonnaise sauce
- CAJUN CHICKEN TENDERS** 11.00
Spicy mayonnaise sauce
- NACHOS V** 18.00
Tortilla chips, guacamole, Cheddar cheese, jalapeños,
sour cream, salsa sauce



FINGER FOOD BOARD

SIGNATURE DESSERTS

- WARM CHOCOLATE COOKIE** 9.00
Semi-baked chocolate chip cookie with vanilla ice cream
- FRENCH CRÈME BRÛLÉE** 8.00
- HOT BROWNIE** 9.00
Pecan brownie, vanilla ice cream, chocolate and salted butter
caramel sauce with Guérande salt, whipped cream
- FRENCH TOAST** 10.00
Brioche perdu, pear compote, salted butter caramel
with Guérande salt
- ETON MESS BANDOFFEE** 11.00
Bananas, dulce de leche, meringue
- COFFEE OR TEA WITH MINI DESSERTS** 12.00
Mini brownie, mini crème brûlée, pear compote



WARM CHOCOLATE COOKIE

THE BUTCHER'S CORNER

- HALF ROASTED CHICKEN
MARINATED IN HP BROWN SAUCE** 23.00
New potatoes
- CHICKEN CORDON BLEU** 22.00
Smoked paprika fries, spicy mayonnaise sauce
- GRILLED PGI SCOTTISH BEEF ONGLET** 29.00
Jacket potato with Cheddar, sour cream and smoked
bacon, pepper sauce, salad



HALF ROASTED CHICKEN

BURGERS

Our beef burgers are french origin and our french fries
are 100% french

- ORIGINAL ROYAL BURGER** 24.00
Ground beef steak, hash brown, smoked bacon,
Cheddar cheese, caramelized onions, lettuce,
burger sauce, sesame bun
- CRISPY BBQ CHICKEN BURGER** 21.00
Crispy chicken, Cheddar cheese, BBQ sauce, lettuce,
brioche bun
- CHEDDAR LOVER BURGER** 22.00
Ground beef steak, Cheddar cheese, onion rings,
lettuce, burger sauce, brioche bun
- THE HIGHLANDER BURGER** 23.00
Ground beef steak, Raclette cheese, smoked bacon,
onion compote, pepper sauce, lettuce, brioche bun
- TOWER BURGER** 25.00
Double ground beef steak, Cheddar cheese, onion ring,
lettuce, burger sauce, brioche bun



ORIGINAL ROYAL BURGER

SOFT DRINKS

- COCA-COLA, COCA-COLA ZERO** 33 cl 4.00
- FANTA ZERO, SPRITE ZERO** 25 cl 4.00
- OASIS, DRANGINA** 25 cl 4.00
- FUZE TEA** Peach OR Mint lime 25 cl 4.00
- ORGANIC JUICES AND NECTARS "JUS DE RÊVE"** 25 cl 5.00
Orange juice, Apple juice, Pineapple juice,
Tomato juice, Apricot nectar
- FEVER TREE SODA PINK GRAPEFRUIT** 20 cl 5.00
- RED BULL** 25 cl 5.00
- VITTEL** 50 cl 1L 7.00
- SAN PELLEGRINO** 5.00 7.00

PUB SPECIALS

- YELLOW CURRY WITH SHRIMP** 22.00
Butternut, carrots, edamame, onions, garlic confit,
almonds, basmati rice, Tikka Masala sauce
- VEGGIE SHEPHERD'S PIE V** 18.00
Spiced lentils, carrots, mashed potatoes
- THE INIMITABLE MAC & CHEESE V** 19.00
Macaroni, Cheddar cheese, Emmental cheese
- BANGERS & MASH** 21.00
Sausages, mashed potatoes, gravy with onions
- CLASSIC FISH & CHIPS** 23.00
Fried haddock fillet, tartar sauce, French fries
- BEEF PIE** 23.00
Pulled beef, spinach, button mushrooms,
red wine sauce, salad
- GUINNESS-BRAISED BEEF** 26.00
Beef bourguignon, carrots, button mushrooms,
smoked bacon, mashed potatoes



YELLOW CURRY WITH SHRIMP

CLUB SANDWICH AND SALADS

- CLUB CBA** 22.00
Marinated chicken fillets, bacon, avocado,
free-range hard-boiled egg, coleslaw, iceberg,
ranch dressing, malted bread, French fries
- POWER BOWL V** 19.00
Beet falafel, avocado, roasted butternut,
spicy chickpeas, edamame, mango, Greek yogurt,
cashews, pomegranate, quinoa trio, Thai dressing
- CRISPY CHICKEN CÆSAR SALAD** 21.00
Crispy marinated chicken, Parmesan PDO,
free-range hard-boiled egg, croutons, romaine,
Caesar sauce

V : vegetarian. Net prices in euros, service included. Non-contractual photos. *Based on concentrated juice.

**Fruit preparation - PDO: Protected Designation of Origin - PGI: Protected Geographical Indication

All our eggs are free-range. Our customers can request drinking water free of charge.
To limit food waste, doggy bags are available (except for raw meat, raw fish and raw eggs).