



ROYAL EUROPE

47 rue d'Amsterdam ■ 75008 Paris ■ Tél. 01 48 74 67 09

Apéritifs

Spritz 15cl	8.0
Kir au Sauvignon (IGP d'Oc) 12cl	4.5
Kir rosé (Côtes de Provence aoc) 12cl	4.5
Kir Royal (Champagne aoc) cassis, framboise, mûre, pêche, pamplemousse, abricot 10cl	8.5
Martini rosso, bianco, Suze, Muscat 5cl	4.5
Anis, Ricard, Pastis 51 2cl	4.5
Porto rouge ou blanc 5cl	5.0
Apéritif avec gin, Campari orange 5cl, Americano maison 8cl	6.0
Champagne aoc Nicolas Feuillatte, Brut Réserve coupe 10cl 8.5	btle 75cl 55.0

Cocktails

	16cl
Royal champagne, curaçao bleu, citron pressé	10.0
Malibu orange ou ananas	9.0
Beguine vodka, malibu, jus d'orange, grenadine	9.0
Caipirinha cachaça, citron vert, sucre	9.0
Margarita tequila, cointreau, jus de citron	9.0
Ti punch rhum blanc, citron vert, sucre brun	9.0
Tequila Sunrise, Whisky coca, Vodka orange ou pomme	10.0
Vodka Red Bull ou Whisky Red Bull	10.0
Piña Colada rhum, jus d'ananas, coco	10.0
Panam rhum, champagne, grand-marnier, cointreau, citron pressé	10.0
Mojito rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda	7.5
Mojito Royal rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, champagne	11.0
Mojito Kiwi Pomme rhum, menthe fraîche, citron vert, kiwi, sucre de canne, jus de pomme	9.0

Sans Alcool

	16cl
Albatros ananas, jus exotique, sirop d'orgeat et menthe	7.0
Amsterdam orange, ananas, cocktail jus de fruit, grenadine	7.0
Chantaco citron, orange et pamplemousse, sirop fraise	7.0
Apple Mojito menthe fraîche, citron vert, jus de pomme	7.0
Apple Kiwi Mojito menthe fraîche, citron vert, kiwi, jus de pomme	7.0
Red Bull orange et pamplemousse	6.5
Virgin Mojito menthe fraîche, citron vert, sodas	7.0
Iceberg citron pressé, sodas, citron vert	7.5

Prix nets en euros, taxes et service compris
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

Plats

Saucisse Auvergnate aligot	15.0
Confit de canard pommes sautées	15.0
Andouillette Dijonnaise A.A.A.A.A. frites	14.8
Tagliatelles Carbonara	13.0
Penne à l'émincé de poulet au curry et copeaux de parmesan	13.8

Viandes

Bavette à l'échalote frites	16.0
Pavé de bœuf sauce poivre, frites	17.0
Entrecôte (250g) sauce béarnaise, pommes sautées et salade aux noix	18.0
Royal Burger au Reblochon frites, salade	16.5
Poulet fermier frites et salade	13.8
Escalope de dinde normande	13.8
Steak tartare ou poêlé frites	16.0
Pavé de saumon sauce basilic, riz	16.0

Suggestions du Jour

- Magret de canard, Sauce à l'orange, Endives fennel	17,00
- Rognons de veau Poêlé, Sauce Normande Riz Basmati	17,00
- Quiche Fromon, Frite/Salade	12,80
- Lasagne Bolognaise Fromon, Salade	13,90

Fromages

Fromage au choix Cantal, Camembert, Emmental, Chèvre	5.0
Assiette de 4 fromages	11.0

Desserts

Mousse au chocolat	4.5	Tiramisu	5.5
Crème brûlée	5.0	Tarte du jour	6.0
Café gourmand	7.5	Fromage blanc	4.5
Thé gourmand	9.0	et son coulis de fruits rouges	

Glaces

Dame Blanche	7.0	Pêche Melba	9.0
Café ou Chocolat Liégeois	7.5	Coupe Parisienne	7.0
Coupe Printemps	7.5	vanille, chocolat, fraise	
Colonel	9.0	Boules	x1 3.5 x2 6.0 x3 6.5

Prix nets en euros, taxes et service compris

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

Pour Commencer

Œuf mayonnaise ou Carottes râpées ou Saucisson sec ou Rillettes	5.0
Tomates mozzarella au basilic frais	8.0
Saumon fumé sur toast	10.0
Soupe à l'oignon	8.0
Thon mayonnaise	7.0
Jambon de pays	10.0

Salades Composées

Niçoise salade, tomates, riz, thon, anchois, olives, haricots verts, œuf dur	12.5
Auvergnate salade, tomates, œuf dur, pommes de terre, jambon pays, cantal	13.5
Parisienne salade, œuf dur, tomates, jambon de Paris, emmental	11.5
César salade, blanc de poulet, tomates, copeaux de parmesan, champignons	13.5
Faîcheur salade, saumon, tomates, crevettes et cocktail de fruits	14.0
Berger salade, œuf, tomates, pommes sautées, lardons, jambon de pays, chèvre toasté	14.0
Terre et Mer salade, tomates, haricots verts, crevettes, saumon fumé et thon, sauce cocktail	14.0

Snacks

Croques servis avec frites et salade	
Monsieur jambon, fromage	10.0
Madame jambon, fromage, œuf	11.0
Provençal tomates, chèvre, emmental	12.0
Omelettes (3 œufs) servies avec frites et salade	
Jambon ou Fromage ou Champignons	10.0
Mixte jambon et fromage	11.0
Complète jambon, fromage, tomates, pommes de terre	12.0
Planches	
Mixte salade, saucisson sec, jambon de pays, bleu d'Auvergne, Cantal, Chèvre	16.0
Auvergnate salade, tomates, pommes sautées, Cantal, jambon de pays, bleu d'Auvergne	15.0
Charcutière pâté, rillettes, saucisson sec, cornichons, jambon de pays	15.0

Menu Enfant 13€

Jusqu'à 12 ans

Saucisse frites ou Jambon frites ou Steak haché frites

+ 2 boules de glaces ou Mousse chocolat

+ 1 Verre d'Eau Minérale ou Coca-cola ou Jus d'orange ou Limonade 20cl

Prix nets en euros, taxes et service compris

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

Whiskies 4cl

Clan Campbell	8.0
J&B, Jameson	8.0
Jack Daniel's	10.0
Chivas Regal	10.0

Bières

Pression	25cl	50cl
Carlsberg	4.6	9.2
1664, Panaché	4.4	8.8
Tango, Monaco	4.4	8.8
Grimbergen	4.6	9.2
Grimbergen Blanche	4.6	9.2
Picon bière	5.5	10.5

Bouteille

Kronenbourg Pure Malt 33cl (sans alcool)	5.5
Heineken, Desperados 33cl	5.7
Pelforth Brune 33cl	5.7
Corona 35,5cl	5.7

Boissons Fraîches

Coca-cola, Ligth, Zero 33cl	4.5
Orangina, Limonade 25cl	4.5
Schweppes 25cl	4.5
Schweppes Agrum' 25cl	4.5
Lait froid 25cl nature ou aromatisé	4.5
Café ou Thé frappé 25cl	5.0
Chocolat frappé, Ice tea 25cl	5.0
Red Bull 25cl	6.0
Cidre doux Loïc Raison 33cl	4.8
Orange ou Citron pressé	5.5
Vittel, Badoit 25cl	4.4
Vittel, San Pellegrino 50cl (au cours d'un repas)	5.0
Perrier Fines Bulles 50cl (au cours d'un repas)	5.0
Badoit 50cl (au cours d'un repas)	5.0
Perrier 33cl	4.6
Jus de fruit Pampryl 20cl pomme, tomate (jus de fruits), orange, abricot, poire, banane, mangue, pamplemousse (nectar de fruits), ananas, cocktail ACE, fraise (à base de concentré)	4.5

Digestifs 4cl

Poire, Mirabelle, Vodka	8.0
Cachaça, Gin, Vieille Prune	8.0
Tequila, Rhum blanc	8.0
Grand Marnier	8.0
Vieux Marc de Bourgogne	8.0
Cognac, Armagnac	8.0
Calvados	6.0
Cognac Rémy Martin	9.0
Marie Brizard, Cointreau	8.0
Manzana, Baileys	8.0
Get 27 et 31	8.0

Côté Cave

Vins Rouges

	15cl	25cl	50cl	75cl
Bordeaux aoc Château Roquefort	5.0	9.0	14.0	23.0
Blaye - Côtes de Bordeaux aoc Ch. Gazin Montaigu	5.0	9.0	14.0	23.0
Puisseguin Saint-Émilion aoc Les Hautes Cimes	5.0	9.0	14.0	23.0
Haut-Médoc aoc Château Victoria	-	-	-	24.0
Graves aoc Château Haut-Selve	6.5	9.5	16.0	27.0
Moulis aoc N°2 de Maucaillou, S nd de Maucaillou	-	-	-	39.0
Bourgogne aoc Pinot Noir Frédéric Magnien	6.5	9.5	16.0	27.0
Brouilly aoc Château des Tours	6.5	9.5	16.0	27.0
Saumur-Champigny aoc P. Filliatreau, "La Gde Vignolle"	-	-	-	27.0
Côtes du Rhône-villages aoc Tour Mâlière	4.5	6.5	13.0	20.0
Corbières aoc Hameau des Ollieux, Cuvée Alice	4.0	6.5	12.0	17.0

Vins Blancs

IGP Pays d'Oc Chardonnay	4.5	7.5	13.0	-
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joy, "l'Esprit"	4.0	7.0	13.0	18.0
Cheverny aoc Les Borderies	-	-	-	21.0
Montagny aoc Noël Briday	5.0	7.5	14.0	-
Alsace aoc Gewurztraminer Hans Schaeffer	6.0	8.0	15.0	-
Sancerre aoc Les Broux	6.5	10.0	19.0	28.0
Pouilly Fumé aoc Les Clairières	6.5	10.0	19.0	28.0
Petit Chablis aoc Olivier Savary	6.5	10.0	19.0	28.0

Vins Rosés

IGP Méditerranée Cave de Saint-Tropez	-	-	-	18.0
Lubéron aoc Les Oliviers	4.5	7.5	14.0	-
Côtes de Provence aoc Côte Presqu'île, Minuty	5.0	7.5	14.0	21.0
Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes	5.0	7.5	14.0	21.0

Vin biologique

Champagnes aoc

	coupe 10cl	75cl
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	8.5	55.0
Nicolas Feuillatte Brut Rosé	-	70.0
Ruinart "R" Brut	-	90.0

Boissons Chaudes

Espresso	2.5	Vin chaud à la cannelle	5.0
Décaféiné	2.6	Chocolat chaud à l'ancienne	4.5
Noisette	2.7	Chocolat viennois	5.5
Café allongé	2.8	Thés Vert à la Menthe, Earl Grey,	4.5
Double espresso	4.8	Fruits rouges, Vanille, Ceylan, Darjeeling,	
Double décaféiné	5.0	Lapsang Souchong, Grand Earl Grey,	
Café crème, Lait chaud	4.5	Vanille-caramel, Vert "Sencha"	
Lait chaud parfumé vanille	5.0	Infusions Tilleul, Camomille, Verveine,	4.6
Café Viennois, Cappuccino	5.5	Verveine-menthe, Tilleul-menthe	
Café gourmand	7.5	Viennoiseries	
Thé gourmand	9.0	Croissant, Tartine beurrée	1.7
Grog au rhum	7.5	Pain chocolat	2.0
		Pastéis de nata	2.5

Petit-Déjeuner 8€

Jus d'orange 14cl + Croissant et tartine confiture
+ 1 Boisson chaude (double espresso, café crème, chocolat chaud ou thé)

Prix nets en euros, taxes et service compris
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant