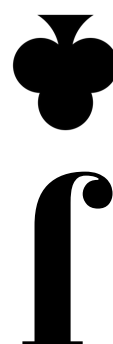




A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

- **6 escargots / 12 escargots**  **12,00 € / 22,00 €**
- **Planche de charcuterie** jambon cru de pays, **22,00 €**
jambon blanc, saucisson, cornichons, oignons & beurre
- **Planche Royale Mixte** jambon cru de pays,  **24,00 €**
jambon blanc, saucisson, reblochon, tomme de brebis, fromages de Savoie, bleu, cornichons, oignons & beurre
- **Assiette de fromages** reblochon, tomme de  **15,00 €**
brebis, fromages de Savoie, bleu, noix, pickles & raisins.



Sans gluten / Gluten Free


Le Royal
RESTAURANT
CHAMORIS - MONT-BLANC

Prix nets en euros



ENTRÉES

- **Pâté en croûte, pickles** 13,00 €
- **6 escargots / 12 escargots**  12,00 € / 22,00 €
Snails
- **Soupe à l'oignon gratinée** 12,00 €
Onion Soup
- **Gaspacho Andalou**  12,00 €
- **Cuisse de grenouilles persillade**  17,00 €
Frog legs persillade
- **Saumon fumé** - crème citron aneth, toast 17,00 €
Smoked salmon - lemon dill cream, toast.
- **Tartare de Boeuf** au couteau Charolais  24,00 €
Charolais knife-fed beef tartare
- **Carpaccio de Boeuf**  21,00 €
- **Ceviche Cabillaud** - mangue, avocat, citron vert 23,00 €
et légumes croquants. 
Cod ceviche with mango, avocado, lime and crunchy vegetables.



Sans gluten / Gluten Free



Prix nets en euros



NOS SALADES

PETITE - GRANDE

- **La Royale César** - Crispy poulet, parmesan, 9,50€ - 21,00 €
tomates confites, croûtons, salade romaine, sauce
césar maison.

*Crispy chicken, parmesan, tomato confit, croutons, romaine
salad, homemade Caesar sauce.*

- **La Royale Burratina** - Burratina (125g), tomates 20,00 €
anciennes, roquette, pignons, pesto. 

Burratina (125g), heirloom tomatoes, rocket, pine nuts, pesto.

- **La Royale Beluga** - Lentilles Beluga, poitrine fumée, 9,50€ - 21,00 €
chèvre frais, croûtons, radis, échalotes, ciboulette,
vinaigre de Xérès. 

*Beluga lentils, smoked bacon, fresh goat's cheese, radish
croutons, shallots, chives, sherry vinegar.*

- **La Royale Biquette** - Chèvre rôti, miel aux herbes, 9,50€ - 21,00 €
pomme, poitrine fumée, salade romaine, noisettes
torréfiées, vinaigrette.

*Roast goat's cheese, herb honey, apples, smoked bacon,
romaine salad, roasted hazelnuts, vinaigrette.*

- **La Royale Scandinave** - Saumon fumé, avocat, 9,50€ - 21,00 €
concombre, fenouil, salade, sauce crème citron aneth. 

*Smoked salmon, avocado, cucumber, fennel, salad, lemon-dill
cream sauce.*

- **La Royale Végétarienne** - Poivrons confits, 18,00 €
tagliatelles de courgettes, aubergines grillées, jeunes
pousses, noisettes torréfiées, olives, huile d'olive au
citron, boulgour. 

*Candied peppers, courgette tagliatelle, grilled aubergine,
baby greens, roasted hazelnuts, olives, lemon olive oil, bulgur.*

- **La Royale Montagnarde** - Salade romaine,
croûtons, jambon cru, pommes de terre, fromage.

Romaine salad, croutons, cured ham, potatoes, cheese.

9,50€ - 21,00 €



Sans gluten / Gluten Free


Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

Prix nets en euros

10



PLATS

POISSONS :

- **Dos de Cabillaud à la provençale**, sauce aïoli  **26,00 €**
Back of cod Provençal style, aioli sauce
- **Gambas flambées au Pastis**  **28,00 €**
Prawns cook with Pastis
- **Retour de pêche** sauce grenobloise (câpres / citron) **28,00 €**
Return of peach with Grenoble sauce (capers / lemon) 

VIANDES :

- **Entrecôte* ≈ 300 g.** sauce poivre ou sauce au bleu  **29,00 €**
Entrecote ≈ 300 g. pepper sauce or blue cheese sauce
- **Pièce de boucher* (filet) ≈ 300 g.**  **36,00 €**
Butcher piece ≈ 300 g.
- **Magret du canard* ≈ 300 g.** réduction à l'orange  **29,00 €**
Duck magret ≈ 300 g. orange reduction
- **Suprême de poulet jaune** sauce forestière  **23,00 €**
Yellow chicken breast with forestry sauce

GARNITURE AU CHOIX :

- **Purée façon Robuchon** 
- **Pommes de terre grenailles sautées** 
- **Sucrine braisée** 
- **Légumes du moment** 
- **Riz grillé** 
- **Salade** 
- **Frites** 
- **Supplément 2ème garniture 5,00€**

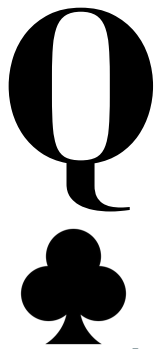


Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMORIS - MONT-BLANC

*Entrecôte origine Irlande
Pièce du boucher origine France
Magret de canard origine UE
Prix nets en euros


01



SPÉCIALITÉS

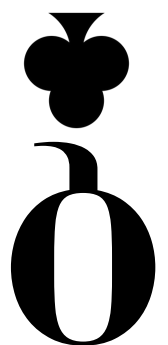
- **Fondue Savoyarde 4 fromages Mini. 2 pers** 23,00€/pers
Supplément charcuterie 7,00€ par personne.
- **Lasagnes maison avec salade** 23,00 €
- **Tartiflette** pommes de terre, poitrine fumée, crème, oignons, reblochon & salade  23,00 €
Tartiflette with potatoes, bacon, cream, Reblochon onions & salad
- **Diots de Savoie** purée de pommes de terre & jus réduit 22,00 €
Local sausage with mashed potatoes & reduced juice 
- **Boîte chaude** pommes de terre grenailles, jambon de pays, salade verte  25,00 €
Hot cheese box, salad, potatoes, raw ham

VÉGÉTARIEN

- **Risotto de champignons** noisettes torréfiées  17,00 €
Mushroom risotto with roasted hazelnuts
- **Ravioles de Royan** 17,00 €
- **Cannelloni ricotta épinards** 17,00 €

DESSERTS

- **Mousse au chocolat** 8,00€
- **Tiramisù maison** 12,00€
- **Tarte aux pommes maison** 10,00€
- **Tarte aux myrtilles** 12,00€
- **Tarte Tatin** 12,00€
- **Crème brûlée** 9,00€
- **Fromage blanc, coulis** 10,00€
- **Glace ou sorbet Glace des Alpes** 3,50€/boule



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMORIS - MONT-BLANC

Prix nets en euros



COUPES GLACÉES

CAFÉ GLACÉ • 10 €

2 boules café, un expresso, Kaloua, chantilly

COUPE COLONEL • 14,50 €

2 boules citron, 4cl de Vodka

DAME BLANCHE • 10 €

2 boules vanille, chocolat, chantilly

COUPE FRUITS ROUGE • 12,50 €

1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouge, myrtilles, chantilly

COUPE PINK SUNRISE • 14,50 €

2 boules pamplemousse, 4cl de Tequila, coulis de fruits rouge, chantilly



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMORIA - MONT-BLANC

Prix nets en euros



FORMULE EXPRESS

Uniquement le midi du mardi au vendredi
Plat + café

EXPRESS BURGER BARBECUE • 14,50 €

Bun's brioché, steak haché (150g), tomates, tomme de Savoie, oignons crispy. Salade verte & frites.

EXPRESS BURGER VÉGÉ • 16,50 €

Bun's brioché, steak haché végétal (150g), tomates, tomme de Savoie, oignons crispy. Salade verte & frites.

EXPRESS HOT DOG • 15,50 €

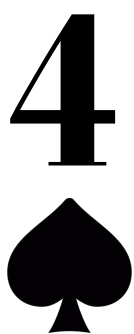
Chipolata, oignons confits, moutarde, beaufort, béchamel. Salade verte & frites.



Sans gluten / Gluten Free



Prix nets en euros



MENU 34€

Entrée + Plat + Dessert

Jusqu'à 22h00 / Until 10 p.m

ENTRÉES :

- 6 escargots 

6 snails.

- **Salade de chèvre chaud** - salade, croutons, poitrine fumée, chèvre, miel, noix & pommes.

Roasted goat's cheese, smoked bacon, honey, salade, apple, walnuts.

- **Soupe à l'oignon**

Onion soup

- **Pâté en croûte, pickles**

Country terrine

PLATS :

- **Entrecôte* ≈ 200g.** sauce poivre ou sauce au bleu 

- **Dos de Cabillaud à la provençale**, sauce aïoli 

Back of cod Provençal style, aioli sauce

- **Risotto aux champignons** 

Mushroom risotto

- **Diot de Savoie**

Garniture au choix : purée façon Robuchon, frites, riz, sucrose braisée, pommes de terre grenailles.

DESSERTS :

- **Tarte aux pommes maison**

- **Mousse au chocolat**

- **Fromage blanc**

- **Crème brûlée**



*entrecôte origine Irlande
Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMORIS - MONT-BLANC

Prix nets en euros