



FORMULE EXPRESS

Uniquement le midi
Plat + café

EXPRESS BURGER BARBECUE • 14,50 €

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

EXPRESS BURGER VÉGÉ • 16,50 €

Bun's brioché, steak hâché 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.

SUGGESTION DU JOUR

Du mercredi au samedi

Entrée + plat *ou* plat + dessert

24,50 €

Plat du jour

19,50 €



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
GRANDS-MONTS

Prix nets en euros

4

MENU 35€



Entrée + Plat + Dessert

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 aioli 

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.

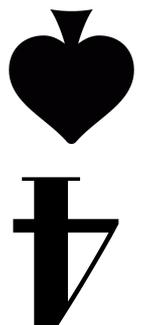
DESSERTS

- **Tarte aux pommes**

- **Mousse au chocolat** 

- **Fromage blanc** 

- **Crème brûlée** 



*entrecôte origine Irlande
Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

Prix nets en euros

K



MENU DES PIONNIERS

29€

ENTRÉES :

- Oeuf croustillant, crème de reblochon 
- OU
- Velouté de topinambours, noisettes torréfiées, croûtons à l'ail 

PLATS :

- Magret de Canard \approx 200g. miel balsamique, pommes de terre grenailles 
- OU
- Dos de Cabillaud, crème citronnée, purée façon Robuchon 

DESSERTS :

- Crousti moelleux au chocolat
- OU
- Glace Mont-Blanc, glace vanille, meringue, crème de marrons, chocolat chaud et chantilly 




Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros

A NOS SALADES



PETITE - GRANDE

- **La Royale César** - Crispy poulet, parmesan, tomates confites, croûtons, salade romaine, sauce césar maison. **11,50€ - 21,00€**
Crispy chicken, parmesan, tomato confit, croutons, romaine salad, homemade Caesar sauce.
- **La Royale Burratina** - Burratina (125g), tomates anciennes, roquette, pignons, pesto. **23,00€**
Burratina (125g), heirloom tomatoes, rocket, pine nuts, pesto.
- **La Royale Beluga** - Lentilles Beluga, poitrine fumée, chèvre frais, croûtons, radis, échalotes, ciboulette, vinaigre de Xérès. **11,50€ - 21,00€**
Beluga lentils, smoked bacon, fresh goat's cheese, radish croutons, shallots, chives, sherry vinegar.
- **La Royale Biquette** - Chèvre rôti, miel aux herbes, pomme, poitrine fumée, salade romaine, noisettes torréfiées, croûtons, vinaigrette. **11,50€ - 21,00€**
Roast goat's cheese, herb honey, apples, smoked bacon, romaine salad, roasted hazelnuts, croutons, vinaigrette.
- **La Royale Scandinave** - Saumon fumé, avocat, concombre, fenouil, salade, sauce crème citron aneth. **11,50€ - 23,00€**
Smoked salmon, avocado, cucumber, fennel, salad, lemon-dill cream sauce.
- **La Royale Végétarienne** - Poivrons confits, tagliatelles de courgettes, aubergines grillées, jeunes pousses, noisettes torréfiées, olives, huile d'olive au citron, boulgour. **18,00€**
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. **11,50€ - 23,00€**
Romaine salad, croutons, cured ham, potatoes, cheese.



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
GRANDS-MONTS

Prix nets en euros

K A PARTAGER



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

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 €
- **Cuisses 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 Charolais au couteau**  24,00 €
Charolais knife-fed beef tartare
- **Carpaccio de Boeuf**  21,00 €
- **Ceviche Cabillaud** - mangue, avocat, citron vert et légumes croquants.  23,00 €
Cod ceviche with mango, avocado, lime and crunchy vegetables.



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
GRAMMONT - MONT-BLANC

Prix nets en euros

10 PLATS



POISSONS

- **Dos de Cabillaud à la provençale, sauce aioli**  **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€**

*Entrecôte origine Irlande
Pièce du boucher origine France
Magret de canard origine UE
Sans gluten / Gluten Free




Le Royal
RESTAURANT
GRANDVILLER - MONT-BLANC

Prix nets en euros



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 
Tartiflette with potatoes, bacon, cream, Reblochon onions & salad 23,00 €
- **Diots de Savoie** purée de pommes de terre & jus réduit. Local sausage with mashed potatoes & reduced juice  22,00 €
- **Boîte chaude** pommes de terre grenailles, jambon de pays, salade verte - Hot cheese box, salad, potatoes, raw ham  25,00 €

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** 12,00€
- **Tarte aux pommes** 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
- **Café glacé**, glace café, un expresso, Kaloua, chantilly  10,00€
- **Coupe Colonel** : glace citron, 4cl de Vodka  14,50€
- **Dame Blanche** : glace vanille, chocolat, chantilly  10,00€
- **Coupe fruits rouge** : glace fraise, framboise, coulis de fruits rouges, myrtilles, chantilly  12,50€
- **Coupe Pink Sunrise**, glace pamplemousse, 4cl de Tequila, coulis de fruits rouges, chantilly  14,50€

A

VINS

15 cl 75 cl

VINS BLANCS



Maslaurel "Chardonnay" Entre Lacs et Sommets "Abymes" Savoie	7,00 €	25,00 €
Entre Lacs et Sommets Savoie		27,00 €
Domaine Romanin Macon Villages Bourgogne		31,00 €
Entre Lacs et Sommets "Chignin Bergeron" Savoie		39,00 €

VINS ROUGES

Cellier des Chartreux "Chevalier d'Anthelme" Côte du Rhône	7,00 €	
Entre Lacs et Sommets "Gamay" Savoie		30,00 €
Entre Lacs et Sommets "Mondeuse" Savoie		29,00 €
Entre Lacs et Sommets "Pinot" Savoie		30,00 €
Château Flamand Bellevue "Enclos" Bordeaux		29,00 €
Cave de Rasteau - Ortas Tradition Rasteau rouge / Provence		31,00 €
Château Malbec Bordeaux		30,00 €
Jean Loron "Pinot noir" Bourgogne		35,00 €

VINS ROSÉS & CHAMPAGNES

Château du Rouet "Terres Antiques" Provence	8,00 €	
Maitres Vignerons de St Tropez "Gourmandise" Provence		24,00 €
Le Vigneron Savoyard Chautagne Savoie		30,00 €
Prosecco Riccadonna		45,00 €
Champagne Philippe Mallet Brut Tradition		50,00 €
Lanson Rosé		60,00 €


Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros

Q APÉRITIFS



Martini rouge ou blanc 5cl	7,00 €
Campari 5cl	7,00 €
Porto rouge ou blanc	7,00 €
Ricard • Pastis • Suze	6,00 €
Kir vin blanc • rouge	6,00 €
Coupe de Champagne Brut tradition	10,00 €
Coupe de Prosecco	8,00 €
Kir Royal	9,00 €

COCKTAILS

Apérol Spritz	10,00 €
Mojito	11,00 €
Tequila Sunrise <i>tequila, jus d'orange, grenadine</i>	12,00 €
Pink Lady <i>gin, jus de citron, grenadine</i>	12,00 €
Daïkiri Rhum, <i>jus de citron, sucre de canne</i>	12,00 €
Virgin Mojito	
Cocktail sans alcool	9,00 €

WHISKY 4CL

Jameson	11,00 €
Jack Daniel's	12,00 €
Nikka	13,00 €
Oban	15,00 €
Chivas	12,00 €

VODKA & RHUM 4CL

Absolut	10,00 €
Belvédère	14,00 €
Grey Goose	15,00 €
Bumbu	13,00 €
Diplomatico	13,00 €
Zacapa XO	19,00 €

GIN 4CL

Gin Marc	9,00 €
Tanqueray	11,00 €
Bombay Sapphire	11,00 €
Hendrick's	12,00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros



K LIQUEURS 4CL

Get 27 • Get 31	7,00 €
Bailey's	7,00 €
Cointreau	7,00 €
◆ Limoncello • Amareto	7,00 €
Manzana	6,00 €

DIGESTIFS 4CL

Cognac Hennessy	16,00 €
Armagnac	15,00 €
Poire William	10,00 €
Génépi	9,00 €

CAFÉTERIE

Café expresso / déca	2,50 €
Café allongé	3,00 €
Café crème	4,50 €
Double expresso / déca	4,50 €

THÉ / INFUSION DAMMAN

Darjeeling, Thé Vert Yuman, Cerlan etc.	6,00€
Camomille, Tilleul, Verveine etc.	

EAU & SODAS

Évian • 33cl ou 75cl	5,00 €-7,00 €
Perrier • 33cl ou 75cl	5,00 €-7,00 €
Coca-cola / Coca-cola 0 33cl	6,00 €
Orangina 25cl	6,00 €
Ice Tea 25cl	6,00 €
Limonade 25cl	6,00 €
Sirop à l'eau	4,50 €
Jus de fruit	6,50 €

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

Affligem Blonde 25cl ou 50cl	6,00 €-9,00 €
Hapkin 25cl ou 50cl	7,00 €-10,00 €
Corona 33cl	6,00 €
Desperados 33cl	6,00 €
Heinekein 0.0 33cl	5,00 €


Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros

A

SÉLECTION



VINS ROUGES

75 cl

Domaine Carrel et Singer

30,00 €

"Vieilles Vignes 2022

Château Haut Logas

38,00 €

"Haut Médoc" 2016

Château Malijay

30,00 €

"Côte du Rhône" 2022

Joseph Mellot

35,00 €

"Sancerre" 2022

E. Guigal

30,00 €

"Côte du Rhône" 2020

VINS BLANCS

75 cl

Domaine Chapot Philippe

30,00 €

"Apremont" 2022

Domaine Germaine Perret

37,00 €

"Chignin Bergeron" 2021

Domaine Saint Romain

30,00 €

"Roussette" 2019

Domaine Bourdon

42,00 €

"Pouilly Fuissé" 2022

La Chablisienne

35,00 €

"Chablis" Le Finage 2022

VINS ROSÉS

75 cl

M. Minuty 2023

30,00 €

Château Romoissan OTT 2021

40,00 €

Château Saint Marguerite 2023

40,00 €

CHAMPAGNES

75 cl

Tsarine blanc de blanc

54,00 €

Tsarine rosé

50,00 €


Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros

