



FORMULE EXPRESS

Uniquement le midi
Plat + café

EXPRESS BURGER BARBECUE • 14,50 €

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

EXPRESS BURGER VÉGÉ • 16,50 €

Bun's brioiché, 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.

SUGGESTION DU JOUR

Du mercredi au samedi

Entrée + plat ou plat + dessert

24,50 €

Plat du jour

19,50 €



Sans gluten / Gluten Free



Prix nets en euros

K



MENU DES PIONNIERS

29€

ENTRÉES :

- Oeuf poché, épinards, 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

4



MENU 35€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

- 6 escargots 

6 snails.

- Salade de chèvre chaud - salade, croûtons, 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 fondue de poireaux et potiron rôti 

Cod fillet with leek and roasted pumpkin

- Risotto aux champignons 

Mushroom risotto

- Diot de Savoie 

Garniture au choix : purée façon Robuchon, frites, riz noir, 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 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*
- **Poireaux rôtis, oeufs mollets, sauce gribiche**  12,00 €
- Roasted leeks, soft-boiled eggs, gribiche sauce*
- **Saumon fumé** - crème citron aneth, toast 17,00 €
- Smoked salmon - lemon dill cream, toast.*
- **Carpaccio de boeuf**  21,00 €
- **Oeufs mayo à la truffe**  11,00 €
- Eggs with truffle mayonnaise*
- **Crèmeux de panais, chips de lard, croûtons à l'ail** 13,00 €
- Cream of parsnip soup, bacon crisps, garlic croutons*
- **Rillettes de poissons, toast maison** 11,00 €
- Fish rillettes, homemade toast*



Sans gluten / Gluten Free

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 Montagnarde** - Reblochon pané, jambon cru, pommes de terre, salade verte, pickles. **11,50€ - 23,00€**
Breaded Reblochon cheese, cured ham, potatoes, green salad, pickles.
- **La Royale Végétarienne** - Tomates confites, légumes du moment, riz noir de Camargue  **11,50€ - 21,00€**
Sun-dried tomatoes, seasonal vegetables, Camargue black rice.
- **La Royale Biquette** - Chèvre rôti, miel aux herbes, pommes, 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, concombre, fenouil, salade, sauce crème citron aneth.  **11,50€ - 23,00€**
Smoked salmon, avocado, cucumber, fennel, salad, lemon-dill cream sauce.



Sans gluten / Gluten Free


Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

Prix nets en euros

10

PLATS



POISSONS

- **Dos de Cabillaud** fondue de poireaux aux épices, potiron rôti  26,00 €
Back of cod spiced leek fondue, roasted pumpkin
- **Cassiolette de noix de St Jacques au safran**  28,00 €
Scallop casserole with saffron
- **Retour de pêche** sauce citronnée  28,00 €
Return of peach with Grenobloise lemon sauce

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 cèpes**, sauce forestière  23,00 €
Yellow chicken breast with porcini, forestry sauce

GARNITURE AU CHOIX

- **Purée façon Robuchon** 
- **Pommes de terre grenailles sautées** 
- **Sucrine braisée** 
- **Légumes du moment** 
- **Riz noir de Camargue** 
- **Salade** 
- **Frites** 
- **Gratin de coquillettes à la truffe** - Supplément 3,00€
- **Supplément 2ème garniture** 5,00€

*Entrecôte origine Irlande

Pièce du boucher origine France

Magret de canard origine UE

Sans gluten / Gluten Free



Prix nets en euros



SPÉCIALITÉS

- **Fondue Savoyarde 4 fromages Mini. 2 pers** 23,00€/pers
Supplément charcuterie 7,00€ par personne.
- **Lasagnes maison avec salad** 23,00 €
- **Tartiflette** pommes de terre, poitrine fumée, crème, oignons, reblochon & salad 23,00 €
Tartiflette with potatoes, bacon, cream, Reblochon onions & salad
- **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, salad 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 €

DESSERTS

- **Mousse au chocolat** 8,00€
- **Tiramisù** 12,00€
- **Tarte aux pommes** 10,00€
- **Tarte aux myrtilles** 12,00€
- **Tarte Tatin** 12,00€
- **Crousti fondant au chocolat** 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** 14,50€
- **Coupe Colonel : glace citron, 4cl de Vodka** 10,00€
- **Dame Blanche : glace vanille, chocolat, chantilly** 12,50€
- **Coupe fruits rouge : glace fraise, framboise, coulis de fruits rouges, myrtilles, chantilly** 14,50€



Sans gluten / Gluten Free



Prix nets en euros