

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, salad, 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, sucrine braisée, pommes de terre grenailles.

DESSERTS

- **Tarte aux pommes**

- **Mousse au chocolat**

- **Fromage blanc**

- **Crème brûlée**



*entrecôte origine Irlande
Sans gluten / Gluten Free

8
♦

FORMULE EXPRESS

Uniquement le midi
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 végé (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 €

♦
8



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

Prix nets en euros



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 ≈ 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



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



K



Sans gluten / Gluten Free

Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX-MONT-BLANC

Prix nets en euros

A NOS SALADES



PETITE -
GRANDE

- **La Royale César** - Crispy poulet, parmesan, tomates confites, croûtons, salade romaine, sauce césar maison.
Crispy chicken, parmesan, tomato confit, croutons, romaine salad, homemade Caesar sauce. **11,50€ - 21,00€**
- **La Royale Montagnarde** - Reblochon pané, jambon cru, pommes de terre, salade verte, pickles.
Breaded Reblochon cheese, cured ham, potatoes, green salad, pickles. **11,50€ - 23,00€**
- **La Royale Végétarienne** - Tomates confites, légumes du moment, riz noir de Camargue
Sun-dried tomatoes, seasonal vegetables, Camargue black rice. **11,50€ - 21,00€**
- **La Royale Biquette** - Chèvre rôti, miel aux herbes, pommes, poitrine fumée, salade romaine, noisettes torréfiées, croûtons, vinaigrette.
Roast goat's cheese, herb honey, apples, smoked bacon, romaine salad, roasted hazelnuts, croutons, vinaigrette. **11,50€ - 21,00€**
- **La Royale Scandinave** - Saumon fumé, concombre, fenouil, salade, sauce crème citron aneth.
Smoked salmon, avocado, cucumber, fennel, salad, lemon-dill cream sauce. **11,50€ - 23,00€**



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
- **Cassolette 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€**



10



Q 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. 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 €**

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
- **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 fruits rouge** : glace fraise, framboise, coulis de fruits rouges, myrtilles, chantilly **14,50€**



Sans gluten / Gluten Free

A

VINS

15 cl 75 cl



VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS ROSÉS & CHAMPAGNES

Château du Rouet	8,00 €
"Terres Antigues" Provence	
Maitres Vignerons de St Tropez	24,00 €
"Gourmandise" Provence	
Le Vigneron Savoyard Chautagne Savoie	30,00 €
Prosecco Riccadonna Coupe	9,00 €
Champagne Coupe	10,00 €



V


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



CHAMPAGNES

	75 cl
Philippe Mallet Brut	45,00 €
Tsarine Blanc de Blanc	55,00 €
Tsarine Rosé	50,00 €
Lanson Black	50,00 €
Lanson Rosé	55,00 €
Dom Pérignon Vintage 2013	395,00 €

VINS BLANCS

	75 cl
Grande Réserve Apremont	30,00 €
Vin de Savoie 2022	
Domaine Vendange Chardonnay	30,00 €
Vin de Savoie 2022	
Domaine St Romain	32,00 €
Sous la Roche 2022	
Domaine des Tourterelles	35,00 €
Viré Clessé 2021	
Heritage 1927 Chignin Bergeron 2022	37,00 €
Domaine St Romain	37,00 €
Marestel 2019	
Sylvaner Kleinkecht 2021	37,00 €
Domaine Carel et Singer	39,00 €
Le Marestel 2022	
La Chablisienne Chablis	39,00 €
Le Finage 2022	
Domaine Bourdon	41,00 €
Pouilly Fuissé 2022	




Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

V

A SÉLECTION



VINS ROSÉS

75 cl

Château St Marguerite 2023	30,00 €
M.Minuty 2023	38,00 €
Domaine OTT 2023	38,00 €

VINS ROUGES

75 cl

Domaine du Mont Clergeon	30,00 €
Chautagne 2021	
Domaine Carrel et Senger	30,00 €
Vielles Vignes 2022	
Malijay	30,00 €
Côte du Rhône 2022	
St Nicolas de Bourgueil	31,00 €
La Chevallerie 2022	
E.Guigal	31,00 €
Côtes Rotie 2020	
Joseph Mellot Le Rabault	32,00 €
Sancerre 2022	
Graves Château Ferrande 2019	40,00 €
Domaine de Bonnarieux	43,00 €
Saint Joseph 2021	
Château Haut Logat	45,00 €
Haut Médoc 2016	
Château Cossieu Coutelin	60,00 €
Saint Estephe 2018	
Baron de Brane	70,00 €
Margaux 2017	
Château Ormes de Pez	72,00 €
Saint Estephe 2017	



Le Royal
RESTAURANT
CHAMONIX - MONT-BLANC

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