



A b y s s e
b a r



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE

HUGO SPRITZ 2.0 – 14cl

24€

Champagne Brut, St-Germain, Jus de Citron Vert, Menthe Fraîche du Jardin
Brut Champagne, St-Germain, Lime Juice, Fresh Mint from our Garden

CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl

48€

Pour deux personnes

Cocktail for two

Champagne Brut, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,
Purée de Fruits Rouges, Sirop de Gingembre
*Brut Champagne, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,
Red Berry Purée, Ginger Syrup*

COCKTAILS SIGNATURE

21€

SMASH DAIQUIRI – 9cl

Rhum Bacardi 4 ans, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Angostura Bitter,
Menthe Fraîche du Jardin
*Bacardi Rum 4 yo, Lime Juice, Simple Syrup, Angostura Bitter,
Fresh Mint from our Garden*

ROSEMARY G&T – 20cl

Gin Bombay Sapphire, Eau-de-Vie de Romarin, Jus de Citron Vert,
Sirop de Sucre, Tonic
Bombay Sapphire Gin, Rosemary liquor, Lime Juice, Simple Syrup, Tonic Water

SANS MODÉRATION

12€

ROYAL TEA – 14cl

Thé Menthe Poivrée, Jus de Citron Vert, Sirop de Gingembre
Peppermint Tea, Lime Juice, Ginger syrup

LE THÉ D'ÉLISE – 14cl

Thé Earl Grey, Jus de Citron Jaune, Sirop de Pêche
Earl Grey Tea, Lemon Juice, Peach Syrup

COCKTAILS CLASSIQUES

21€

(N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !)

DRY MARTINI – 6cl

Noilly Prat, Vodka de Votre Choix **ou** Gin de Votre Choix
Noilly Prat, Your Choice of Vodka or Your Choice of Gin

NEGRONI – 9cl

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

MOSCOW MULE – 16cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Citron Vert, Ginger Beer
Stolichnaya Vodka, Lime Juice, Ginger Beer

OLD FASHIONED – 6cl

Angostura Bitter, Sucre, Maker's Mark Bourbon, Perrier
Angostura Bitter, Sugar, Maker's Mark Bourbon, Soda water

COSMOPOLITAN – 12cl

KetelOne Citron, Cointreau, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry
Citroen KetelOne, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

AMARETTO SOUR – 12cl

Angostura Bitter, Blanc d'Oeuf, Bourbon, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre
Angostura Bitter, Egg White, Bourbon, Lime Juice, Simple Syrup

DAIQUIRI – 12cl

Rhum Bacardi 4ans, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre
Bacardi Rum 4 yo, Lime Juice, Simple Syrup

MANHATTAN – 8cl

Angostura Bitter, Maker's Mark Bourbon, Martini Rubino

BLOODY MARY – 14cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Tomate, Sauce Worcestershire, Tabasco,
Sel de Céleri, Poivre, Jus de Citron Vert
*Stolichnaya Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco,
Celery Salt, Pepper, Lime Juice*

GINS 4cl

Bombay Sapphire	15€
The Botanist	15€
Copperhead	15€
Hendrick's	16€
Monkey 47	19€
Tanqueray Ten	19€
Ki No Bi Kyoto	20€

Accompagnement soft 3€

RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	15€
Bacardi 4 ans	15€
Zacapa 23 Solera	19€
Clément XO	21€
Diplomatico Reserva Exclusiva	29€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

VODKAS 4cl

KetelOne	16€
Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	18€
Belvedere	18€
Beluga Noble	18€
Elit Ultra Premium Vodka	21€
Crystal Head <i>gluten free</i>	22€
Beluga Gold Line	35€

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal Se Busca	16€
Don Julio Blanco	16€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	22€
Milagro Añejo	26€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	39€

COGNACS 4cl

Remy Martin VSOP	19€
Hennessy XO	39€
Remy Martin XO	39€
Lheraud Grande Champ. 1975	59€
Lheraud Bons Bois 1970	65€
Hennessy Paradis	132€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

RATAFIAS 8cl

Julien Chopin Pinot noir	12€
Julien Chopin Chardonnay	12€
Henri Giraud Solera	12€
Egly Ouriet Ambonnay	16€

ARMAGNACS 4cl

Baron G. Legrand 1982	29€
Yvan Auban 1987	29€
Yvan Auban 1971	55€
Laubade 1946	115€

CALVADOS 5cl

Roger Groult Vénérable	26€
Roger Groult Age d'or	34€
Adrien Camut Réserve 25 ans	50€

PORTOS 8cl

Porto Noval extra dry	13€
Porto Noval LBV 2013	15€

ANIS 3cl

Pastis 51	12€
Ricard	12€

WHISKIES 4cl

Ecosse Blends

Johnnie Walker Black Label	15€
Chivas Regal 18 ans	18€
Johnnie Walker Blue Label	49€

Speyside

Balvenie 12 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	23€
Macallan 12 ans double cask	24€
Glenlivet 18 ans	26€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Glenfiddich 30 ans	89€

Campbeltown

Glen Scotia 15 ans	24€
Springbank 15 ans	49€
Springbank 21 ans	61€

Islay

Bowmore n°1	16€
Laphroaig Triple Wood	19€
Caol Ila 18 ans	26€
Port Ellen 34 ans	295€

Highlands

Talisker 10 ans	19€
Highland Park 12 ans	21€
Dalmore 15 ans	24€
Aberfeldy 21 ans	27€
Glenmorangie 18 ans	28€
Dalmore 2001	51€

Irlande

Jameson	15€
---------	-----

Malt Français

Guillon n°1	24€
-------------	-----

Japon

Hakushu 12 ans	33€
Yamazaki 12 ans	38€

Etats-Unis

Maker's Mark	15€
Knob Creek	15€

Bulleit Rye Whiskey	15€
Rittenhouse Rye 100 proof	15€
Woodford Reserve	18€
Jack Daniel's single barrel	18€

EAUX-DE-VIE 4cl

Framboise Morand (raspberry)	17€
Mirabelle Morand (plum)	17€
Kirsch Morand (cherry)	17€
Clos des Goisses Philipponnat	19€

LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27, Get 31	14€
St Germain	14€
Pimm's	14€
Bailey's	15€
Chambord	15€
Cointreau	15€
Drambuie	15€
Frangelico	15€
Grappa	15€
Kahlúa, Limoncello,	15€
Amaretto Disaronno	16€
Liqueur Abricot Domaine Roulot	16€
Liqueur de verveine	16€
Chartreuse Verte	19€
Grand Marnier Centenaire	25€

VERMOUTHS & AMERS 5cl

Martini rubino, bianco	9€
Campari, Aperol	12€
Noilly Prat	12€
Suze, Fernet Branca	12€
Lillet Blanc	12€

SHERRIES 5cl

Tio Pepe (dry sherry)	12€
-----------------------	-----

CAFÉS BIO

Organic coffee

Espresso, décaféiné 7€

Espresso, decaffeinated

Cappuccino, double espresso 9€

Cappuccino, double espresso

Café latte 9€

Latte

Café frappé 10€

Iced coffee

Thé glacé 10€

Iced tea

Chocolat chaud 10€

Hot chocolate

Irish Coffee 19€

THÉS PARCELLAIRES JING 7€

Our single-batched Jing teas

English Breakfast

Earl Grey

Thé Vert Jade Sword

Green Tea Jade Sword

Thé Vert Jasmin Pearls

Green Tea Jasmin Pearls

INFUSIONS 10€

Camomille

Chamomile

Verveine

Verbena

Menthe

Mint

Menthe Poivrée

Pepper Mint

Hibiscus & Cassis

Hibiscus & Blackcurrant

Eaux Plates 8€

Still water

Thonon (70cl), Evian (75cl)

Eaux GAZEUSES

Sparkling water

Badoit rouge (75cl) 8€

Chateldon (70cl) 9€

SODAS 7€

Coca-Cola (33 cl)

Coca-zero (33cl)

Orangina (25cl)

Perrier (33cl)

Double Dutch Premium Mixer (20cl) :

Tonic, Ginger ale, Ginger beer,

Double Lemon, Cucumber &

Watermelon

BIERES (33cl) 9€

Beers

Samuel Adam's Lager

Triple Karmeliet

Cuvée d'Arthur

Corona

La Lorette

JUS DE FRUITS Patrick Font 8€

25cl

Fruit juices from Patrick Font

Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,

Tomate, Fraise, Cranberry

Pineapple, Grape, Peach, Apple, Tomato,

Strawberry, Cranberry

Jus pressés (25cl) 9€

Freshly squeezed juices

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Orange, Lemon, Grapefruit

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12:00 A 18:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE SNACK

FROM NOON TO 6PM

Entrées / Starters

Foie gras mi-cuit et chutney de saison, toasts grillés <i>Semi-cooked foie gras with seasonal fruit chutney and toasted bread</i>	26€
🌿 Salade de riz soufflé aux pousses de soja, radis noir, tomate cerise <i>Puffed rice salad with soy bean sprouts, black radish and cherry tomato</i>	22€
Assiette de Charcuterie de porc noir de Bigorre <i>Bigorre pork cold cuts selection</i>	16€
Jambon cuit de Reims, mesclun et pickles de légumes <i>Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles</i>	18€
Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)/(50gr) <i>Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)</i>	78€/130€

Plats / Main courses

Hamburger du Royal et frites fraîches <i>Royal Champagne Hamburger, French fries</i>	29€
Cheeseburger du Royal et frites fraîches <i>Royal Champagne Cheeseburger, French fries</i>	31€
Suprême de volaille de la Champagne en croûte d'herbes, pâtes de la Marne 'Les Nominettes' <i>Herb crusted Champagne chicken supreme, herb crust, 'Les Nominettes' handcrafted regional pasta</i>	32€
🌿 Spaghetti ou penne 'Les Nominettes', sauce tomate ou bolognaise <i>Spaghetti or penne 'Les Nominettes', tomato or bolognese sauce</i>	32€
Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	14€

Desserts

Baba au rhum arrangé, ananas et vanille Bourbon <i>Flavored rum baba with pineapple and Bourbon vanilla</i>	16€
Eclair croustillant au caramel, confit de mirabelle de Lorraine <i>Crispy caramel éclair, candied Lorraine cherry plum</i>	14€
🌿 Macaron framboise et vanille Bourbon <i>Raspberry macaron and Bourbon vanilla</i>	16€

🌿 A l'occasion d'Octobre Rose, nous reversons l'intégralité des bénéfices à la fondation ARC pour la recherche sur le cancer du sein.

On the occasion of Breast Cancer Awareness Month, all profits will be donated in support of cancer research.



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 18:00 A 22:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE SNACK

FROM 6PM TO 10PM

Planche de 'pizzette' aux légumes, feuilles de roquette et pistou 23€
Pizzette board with vegetables, rocket salad and pesto

Planche mixte : charcuterie de Bigorre, jambon de Reims et fromage 26€
Mixed board: Noir de Bigorre charcuterie, Reims cooked ham and cheese

Tempura de gambas au sésame 16€
Prawn tempura with sesame seeds

Assiette Chaat aux 4 saveurs 15€
"Chaat" Indian delicacy

Caviar Oscietre, Maison Sturia (30gr)/(50gr) 78€/130€
Sturia Ossetra caviar (30gr)/(50gr)



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included