



A b y s s e
b a r



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

COCKTAILS SIGNATURE ÉTÉ / SUMMER 2022

21€

ROSEMARY G&T – 20cl

Gin, Eau-De-Vie De Romarin, Jus De Citron Vert, Tonic
Gin, Rosemary Brandy, Lime Juice, Tonic

DEEP PURPLE – 20cl

Vodka, Sirop De Violette, Ginger Ale, Jus De Citron Jaune
Vodka, Violet Syrup, Ginger Ale, Lemon Juice

RHUM FORREST RHUM – 25cl

Rhum, Liqueur d'Abriçot, Jus D'ananas, Glace Coco, Jus De Citron Vert
Rum, Apricot Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Ice Cream, Lime Juice

BE FRUIIIIIT – 25cl

Tequila, liqueur de St-Germain, Cerise, Jus De Citron Vert
Tequila, Saint-Germain Liquor, Cherry Juice, Lime Juice

4th SHOT – 25cl

Cachaça, Jus De Concombre, Sirop De Sucre
Cachaça, Cucumber Juice, Simple Syrup

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl 48€

*Pour deux personnes
Cocktail for two*

Champagne Brut, Cognac, Chambord,
Cerise, Sirop de Gingembre
*Brut Champagne, Cognac, Chambord,
Cherry, Ginger Syrup*

SANS MODÉRATION 12€

ROYAL TEA – 14cl

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

SHIRLEY TEMPLE – 14cl

Ginger Ale, Grenadine, Jus de Citron Jaune
Ginger Ale, Grenadine, Lemon Juice



CHARTREUSE

COCKTAILS CHARTREUSE VERTE 21€

CHARTREUSE MULE – 16cl

Chartreuse Verte, Ginger Beer, Jus De Citron Vert
Green Chartreuse, Ginger Beer, Lime Juice

CHARTREUSE MINT JULEP – 20cl

Chartreuse Verte, Bourbon, Feuilles De Menthe, Angostura Bitter, Sucre
Green Chartreuse, Bourbon, Mint Leaves, Angostura Bitter, Sugar

LIQUEURS ET CRÈMES 5cl

Liqueur De Cassis Chartreux	15€
Liqueur De Framboise Chartreux	15€
Liqueur De Noix Chartreux	16€
Chartreuse Jaune	17€
Le Généri Abrupt Chartreux	18€
Chartreuse Verte	19€
Liqueur D'Elixir Chartreux	20€
Chartreuse Vep Verte	29€
Chartreuse Foudre 147	29€

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

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

COSMOPOLITAN – 12cl

Vodka Stolichnaya, Cointreau, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry
Stolichnaya Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

AMARETTO SOUR – 12cl

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

DAIQUIRI – 12cl

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

MANHATTAN – 8cl

Maker's Mark Bourbon, Martini Rubino, Angostura Bitter

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

Citadelle Gin	15€
Bombay Sapphire	15€
The Botanist	15€
Copperhead	15€
Hendrick's	16€
Nordes Gin	17€
NO. 3 London Dry Gin	19€
Monkey 47	19€
Fine Gin	19€
Gin Du Montblanc	19€
Tanqueray Ten	19€
Ki No Bi Kyoto	20€

Accompagnement soft 3€

RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	15€
Bacardi 4 ans	15€
Plantation Three Stars White	15€
Plantation Fancy Pineapple	16€
Plantation Traditional Dark	17€
Zacapa 23 Solera	19€
Waqar Pisco	19€
Clément XO	21€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Diplomatico Reserva Exclusiva	29€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

VODKAS 4cl

Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	18€
Nikka Coffey Vodka	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€
Herencia De Sanchez Mezcal	17€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	22€
Milagro Añejo	26€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	39€

COGNACS 4cl

Tesseron Composition	20€
Hennessy XO	39€
Remy Martin XO	39€
Tesseron Lot N°76 XO	45€
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€
Julien Chopin Pinot Blanc	16€
Egly Ouriet Ambonnay	16€
Henri Giraud Solera	18€
Cédric Moussé, 100% Meunier	20€

ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1987	34€
Yvan Auban 1974	59€

CALVADOS 4cl

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

PORTOS 8cl

Taylor's blanc Chip Dry	13€
Taylor's Quinta Varagellas 2015	21€
Taylor's 20ans	25€
Taylor's Single Colheita 1968	70€

ANIS 3cl

Pastis 51	12€
Ricard	12€
Henri Bardouin	15€

Eaux-de-Vie 4cl

Romarin Metté	16€
Feuille de Menthe Metté	16€
Kirsch Morand (cherry)	17€
Poire Williams Metté	19€
Framboise Metté (raspberry)	19€
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€
Kahlùà, Limoncello,	15€
MAMMA MIA ! Limoncello	15€

Amaretto Disaronno	16€
Adriatico Amaretto	16€
Liqueur Abricot Domaine Roulot	18€
Grand Marnier Centenaire	25€

VERMOUTHS & AMERS 5cl

Martini rubino, ambrato	10€
Carpano Antica Formula	12€
Campari, Aperol	12€
Noilly Prat	12€
Suze, Fernet Branca	12€
Lillet Blanc	12€

WHISKIES 4cl

Ecosse Blends

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

Speyside

Great king Street	14€
Balvenie 12 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	23€
Glenlivet 18 ans	26€
Macallan 12 ans double cask	28€
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€
Lagavulin 16	25€
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€
Edradour 12 ans Caledonia	39€
Dalmore 2001	51€
Dalmore King Alexander III	74€

Strathclyde

XOP Glenrothes 21ans 1996	85€
---------------------------	-----

Ireland

Jameson	15€
---------	-----

Japon

Nikka From The Barrel	23€
Chichibu Paris Edition 2020	95€

USA

Crown Royal	14€
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€

Taiwan

Kavalan Sherry Cask	42€
---------------------	-----

France

MBK Aveux gourmands	27€
MBK Fin de Partie	29€
MBK Aux particules vines	37€

Eaux Plates

Still water

Thonon (75cl), Evian (75cl)

Eaux Gazeuses

Sparkling water

Badoit rouge (75cl)
Chateldon (75cl)

SODAS

Coca-Cola (33 cl)
Coca-zero (33cl)
Orangina (25cl)
Perrier (33cl)
RedBull (25cl)
Double Dutch Premium Mixer (20cl) :
Tonic
Ginger ale
Ginger beer
Double Lemon
Cucumber & Watermelon

BIERES (33cl)

Beers

Samuel Adam's Lager
Triple Karmeliet
Cuvée d'Arthur
Corona
La Lorette

8€

JUS DE FRUITS Patrick Font

8€

25cl

Fruit juice from Patrick Font

Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,
Tomate, Fraise, Cranberry, Abricot
*Pineapple, Grape, Peach, Apple, Tomato,
Strawberry, Cranberry, Apricot*

JUS PRESSÉS (25cl)

9€

Freshly squeezed juices

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

BOISSONS CHAUDES

THÉS PARCELLAIRES JING 10€

Our single-batched Jing teas

THE BLANC / WHITE TEA

Pivoine blanche, Chine

White peony, China

Aiguille d'argent & jasmin, Chine

Jasmine silver needle, China

THE VERT / GREEN TEA

Epée de Jade, Chine

Jade Sword, China

Thé vert bio Premium, Chine

Premium organic green tea, China

Sencha, Japon

THE BLEU / OOLONG TEA

Déesse de fer, Chine

Tie Guan Yin, China

L'or jaune, Chine

Yellow gold, China

THE NOIR / BLACK TEA

English Breakfast, Inde

Assam, Inde

Darjeeling 1st flush, Inde

Thé noir à la bergamote, Sri Lanka

Earl Grey, Sri Lanka

INFUSIONS 10€

Herbal tea

Camomille

Chamomile

Verveine

Verbena

Menthe fraîche

Fresh mint

Menthe Poivrée

Pepper Mint

Hibiscus & Cassis

Hibiscus & Blackcurrant

CAFÉS BIO LOMI

Lomi Organic coffee

Espresso, décaféiné	7€
Cappuccino, double espresso	9€
Café latte	9€
Café frappé	10€
<i>Iced coffee</i>	
Thé glacé	10€
<i>Iced tea</i>	
Irish Coffee	21€

CHOCOLATS CHAUDS

Hot chocolates

Chocolat chaud	15€
<i>Hot chocolate</i>	
Green chö	

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12:00 A 18:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 6PM

Entrées / Starters

Salade aux légumes de saison, feta et tomates cerises
vinaigrette au balsamique blanc

*Summer veggies salad with feta cheese and cherry tomatoes
white balsamic dressing*

22€

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan,
roquette et câpres à queue

Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket and caperberries

26€

Caviar Oscîêtre, Maison Sturia (30gr)/(50gr)

Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)

78€/130€

Assiette de Charcuterie de porc noir de Bigorre

Bigorre pork cold cuts selection

18€

Plats / Mains

Hamburger du Royal et frites fraîches

Royal Champagne Hamburger, French fries

29€

Cheeseburger du Royal et frites fraîches

Royal Champagne Cheeseburger, French fries

31€

 Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce bolognaise

Spaghetti or Penne « les Nominettes », bolognese sauce

32€

 Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce tomate

Spaghetti or Penne « les Nominettes », tomato sauce

31€

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne

Baked cod, local organic lentils, champagne sauce

35€

Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes

et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»

Herb crusted chicken supreme from Champagne

«Les Nominettes» handcrafted regional pasta

33€

Desserts

Sélection de fromages affinés

Matured cheese selection

16€

Tarte au chocolat légère aux fruits rouges,

croquant aux graines et fruits secs

Light chocolate tart with red berries, nuts and seeds biscuit

16€

Tiramisu aux fruits exotiques

Exotic tiramisu

18€



Sélection végétalienne / Vegan selection.

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

VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 18:00 A 22:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE TAPAS

FROM 6PM TO 10PM

Planche mixte: charcuterie de porc Noir de Bigorre, fromage

Mixed board: Noir de Bigorre pork cold cuts and cheese selection

26€

Planche de la mer aux fritures de crevettes grises, mini sardines marinées, saumon fumé, blinis et crème combava

Seafood platter with fried shrimps, marinated sardines, smoked salmon, blinis and kaffir lime sour cream

29€

Planche méditerranéenne aux poivrons confits, tomates séchées, gressins,

 olives et artichauts

Mediterranean platter with preserved bell peppers, sun dried tomatoes, grissini breadstick, olives and artichoke

22€

Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre

Bigorre pork cold cuts selection

25€

Planche de fromages

Selection of matured cheeses

19€

Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)/(50gr)

Sturia Ossetra caviar(30gr)/(50gr)

78€/130€



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA



Sélection végétalienne / Vegan selection.

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