



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

L'abus d'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

COCKTAILS SIGNATURE

25€

MAKE IT PINK – 20cl

Champagne Rosé, Grand Marnier, Eau-De-Vie Vieille Prune,
Jus De Cranberry, Angostura Bitter
*Rosé Champagne, Grand Marnier, Old Plum Eau-De-Vie, Cranberry Juice,
Angostura Bitter*

22€

RED'EMPTION – 9cl

Gin Bombay Sapphire, Campari Infusé Au Café, Carpano Antica Formula
Bombay Sapphire Gin, Coffee Infused Campari, Carpano Antica Formula

YELLOW JACKET – 9cl

Tequila Infusée Au Gingembre, Liqueur Saint-Germain, Suze
Ginger Infused Tequila, Saint-Germain Liqueur, Suze

WHITE SPARROW – 10cl

Rhum Plantation Trois Etoiles, Eau-de-Vie Romarin, Sirop De Sucre
Three Stars Plantation Rum, Rosemary Eau-de-Vie, Simple Syrup

GREEN'WICH – 12cl

Chartreuse Verte, Gin Bombay Sapphire, Liqueur De Verveine,
Jus De Citron Vert, Tabasco
Green Chartreuse, Bombay Sapphire Gin, Verbena Liqueur, Lime Juice, Tabasco

L'abus d'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

COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE
50€

CHAMPAGNE IN LOVE – 40cl

Pour deux personnes

Cocktail for two

Champagne Brut, Cognac, Chambord,
Cerise, Sirop de Gingembre

*Brut Champagne, Cognac, Chambord,
Cherry, Ginger Syrup*

SPRITZ IN LOVE – 40cl

50€

Pour deux personnes

Cocktail for two

Champagne Brut, Aperol, Mezcal, Sirop De Gingembre, Passion

Brut Champagne, Aperol, Mezcal, Ginger Syrup, Passion Fruit

SANS MODÉRATION

14€

ROYAL TEA – 14cl

Earl Grey, Jus De Citron Vert, Sirop De Gingembre

Earl Grey, Lime Juice, Ginger syrup

SHIRLEY TEMPLE – 14cl

Ginger Ale, Grenadine, Jus De Citron Jaune

Ginger Ale, Grenadine, Lemon Juice



CHARTREUSE

COCKTAILS CHARTREUSE VERTE 22€

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	19€
Chartreuse Verte	19€
Le Génépi Abrupt Chartreux	19€
Liqueur D'Elixir Chartreux	20€

COCKTAILS CLASSIQUES

22€

(N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !)
Do not hesitate to ask for your favourite classic cocktail

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 4 ans, 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	16€
Bombay Sapphire	16€
The Botanist	16€
Hendrick's	18€
Nordes Gin	18€
NO. 3 London Dry Gin	19€
Monkey 47	20€
Fine Gin	20€
Tanqueray Ten	20€
Ki No Bi Kyoto	21€

Accompagnement soft 3€

RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	16€
Bacardi 4 ans	16€
Plantation Three Stars White	16€
Plantation Fancy Pineapple	18€
Plantation Traditional Dark	19€
Zacapa 23 Solera	20€
Waqar Pisco	19€
Santa Teresa 1796	25€
Neisson Profil 107 Bio	29€
Diplomatico Reserva Exclusiva	32€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

VODKAS 4cl

Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	19€
Nikka Coffey Vodka	19€
Belvedere	19€
Elit Ultra-Premium Vodka	24€
Crystal Head <i>gluten free</i>	25€

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal Se Busca	18€
Don Julio Blanco	17€
Herencia De Sanchez Mezcal	17€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	23€
Milagro Añejo	35€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	58€

COGNACS 4cl

Tesseron Composition	20€
Hennessy XO	42€
Remy Martin XO	42€
Tesseron Lot N°76 XO	49€
Hennessy Paradis	135€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

RATAFIAS 8cl

Julien Chopin Pinot Noir	16€
Julien Chopin Chardonnay	16€
Julien Chopin Pinot Blanc	18€
Egly-Ouriet Ambonnay	18€
Henri Giraud Solera	19€
Cédric Moussé 100% Meunier	20€

Bas ARMAGNACS 4cl

Yvan Auban XO	19€
Yvan Auban 1995	28€
Yvan Auban 1989	33€
Yvan Auban 1974	59€

CALVADOS 4cl

Roger Groult 12 ans	21€
Roger Groult Vénérable	26€
Roger Groult Age d'Or	34€
Adrien Camut Réserve 25 ans	50€

PORTOS 8cl

Taylor's Blanc Chip Dry	16€
Taylor's Quinta Varagellas 2015	23€
Taylor's 20ans	27€
Taylor's Single Colheita 1968	75€

ANIS 3cl

Pastis 51	16€
Ricard	16€
Henri Bardouin	18€

Eaux-de-Vie 4cl

Romarin Metté	19€
Feuille De Menthe Metté	19€
Kirsch Morand (cherry)	19€
Poire Williams Metté	19€
Framboise Metté (Raspberry)	19€
Clos Des Goisses Phillipponnat	20€

LIQUEURS & CREMES 5cl

Get 27	16€
Get 31	16€
St Germain	16€
Pimm's	16€
Bailey's	18€
Chambord	16€
Cointreau	16€
Drambuie	16€
Frangelico	16€
Grappa	19€

Italicus	18€
Kahlúa	16€
Limoncello Luxardo	16€
MAMMA MIA! Limoncello	18€
Amaretto Disaronno	16€
Adriatico Amaretto	19€
Grand Marnier Centenaire	26€

VERMOUTHS 8cl

Martini Rubino	16€
Martini Ambrato	16€
Carpano Antica Formula	18€

AMERS 5cl

Campari	16€
Aperol	16€
Noilly Prat	16€
Suze	16€
Fernet Branca	16€
Lillet Blanc	16€

WHISKIES 4cl

Ecosse Blends

Johnnie Walker Black Label	17€
Chivas Regal 12 ans	17€
Chivas Regal 18 ans	24€
Johnnie Walker Blue Label	52€

Speyside

Great King Street	16€
Balvenie 12 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	25€
Glenlivet 18 ans	26€
Macallan 12 ans Double Cask	29€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Glenfiddich 30 ans	89€

Campbeltown

Glen Scotia 15 ans	24€
Springbank 15 ans	45€

Islay

Bowmore n°1	17€
Laphroaig Triple Wood	19€
Lagavulin 16	29€
Caol Ila 18 ans	29€
Port Ellen 34 ans	350€

Highlands

Talisker 10 ans	19€
Highland Park 12 ans	21€
Dalmore 15 ans	26€
Aberfeldy 21 ans	29€
Glenmorangie 18 ans	28€
Edradour 12 ans Caledonia	39€
Dalmore 2001	51€
Dalmore King Alexander III	74€

Strathclyde

XOP Glenrothes 21ans 1996	92€
---------------------------	-----

Irlande

Jameson	16€
---------	-----

Japon

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

Etats-Unis

Maker's Mark	17€
Knob Creek	17€
Bulleit Rye Whiskey	16€
Rittenhouse Rye 100 Proof	18€
Woodford Reserve	21€
Jack Daniel's Single Barrel	21€

Canada

Crown Royal	16€
-------------	-----

Taiwan

Kavalan Sherry Cask	45€
---------------------	-----

France

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

Eaux Plates

Still water

Thonon (75cl), Aqua Panna (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

1664 0,0% - sans alcool / alcohol-free

9€

JUS DE FRUITS Patrick Font

9€

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)

10€

Freshly squeezed juices

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

BOISSONS CHAUDES

Hot Beverages

THÉS

Tea Selection

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.

THE BLANC / WHITE TEA

Bai Mu Dan, Chine 10€

THE VERT / GREEN TEA

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine 13€

Thé Vert à La Menthe 12€

THE BLEU / OOLONG TEA

Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

THE NOIR / BLACK TEA

English Breakfast 12€

Darjeeling, Gran Himalaya 12€

Pu Er Imperial, Chine 13€

Earl Grey, Queen Blend 13€

Masala Chaï (classique ou latte) 12€

INFUSIONS

Herbal Tea Selection

Camomille 10€

Chamomile

Verveine 10€

Verbena

Rooibos Bourbon 12€

Organic Bourbon Rooibos

Menthe fraîche 10€

Fresh mint

CAFÉS BIO LOMI

Lomi Organic coffee

Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Our coffee blend « J'ai deux amours » is smooth and balanced with a hint of chocolate and hazelnut. This organic blend has been created specifically for espresso machines.

Expresso, Décaféiné 7€

Cappuccino, Double Espresso 9€

Café Latte 9€

Café Frappé 10€

Iced Coffee

Thé Glacé 10€

Iced Tea

Irish Coffee 22€

LES CHOCOLATS CHAUDS

Cocoa drinks

Chocolat chaud gourmand 16€

Our gourmet hot chocolate

Green chö 19€

Green hot cocoa



Produits d'origine Bio
Organic Products

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 12 :00 A 18 :00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 6PM


Entrées / Starters

- Soupe à l'oignon à la tomme des Ardennes 24€
Onion soup with tomme cheese from the Ardennes
- Tatin d'endives, bouquet de salade aux noix de pécan 26€
Chicory tatin, green salad with pecan nuts
- Assiette de Charcuterie de porc Noir de Bigorre 18€
Bigorre pork cold cuts selection
- Caviar Oscière, Maison Sturia 30gr / 50gr 85 / 140€
Sturia Ossetra caviar 30gr / 50gr

Plats / Mains

- Hamburger du Royal et frites fraîches 30€
Royal Champagne Hamburger, French fries
- Cheeseburger du Royal et frites fraîches 32€
Royal Champagne Cheeseburger, French fries
- Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce bolognaise 31€
Spaghetti or Penne « les Nominettes », bolognese sauce
-  Spaghetti ou Penne « les Nominettes », sauce tomate 29€
Spaghetti or Penne « les Nominettes », tomato sauce
- Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 35€
Baked cod, local organic lentils, champagne sauce
- Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes champignons, pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» 35€
Herb crusted chicken supreme from Champagne, mushrooms « Les Nominettes » handcrafted regional pasta
-  Frites fraîches 10€
French fries

Desserts

- Cheesecake aux agrumes, cédrat confit, sablé croquant au citron 18€
Citrus cheesecake, candied citron and crunchy lemon shortbread
- Brioche façon pain perdu, glace, caramel onctueux à la levure boulangère 19€
Brioche french toast, baker's yeast ice cream and caramel
- Mousse tiède au chocolat 66%, cerise Amarena et glace au kirsch 17€
Warm chocolate mousse 66%, Amarena cherry and kirsch ice cream
- Tiramisu, biscuit moelleux aux amandes, café parfumé à l'Amaretto 19€
Tiramisu, almond lady fingers soaked in coffee and Amaretto
-  Crumble aux poires confites, agrumes et sarrasin soufflé 17€
Candied pear and citrus crumble with puffed buckwheat

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, fromages
Mixed board: Noir de Bigorre pork cold cuts and cheese selection 26€


 Planche méditerranéenne aux poivrons confits, tomates séchées,
gressins, olives et artichauts 22€
Mediterranean platter with preserved bell peppers, sun dried tomatoes


Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre 25€
Noir de Bigorre pork cold cuts

Planche de fromages affinés 23€
Matured cheese board

Caviar Oscière, Maison Sturia 30gr / 50gr 85 / 140€
Sturia Ossetra caviar 30gr / 50gr



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

Sélection végétalienne / vegan selection. 

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