



**ROYAL CHAMPAGNE**  
HOTEL & SPA

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

## COCKTAILS SIGNATURE

**Nos Barmen se feront un plaisir de vous proposer des cocktails sur mesure rien que pour vous... !**

*Our Bartenders will be delighted to prepare tailor-made cocktails just for you !*

**25€**

### **OLD SPRITZER – 12cl**

Champagne Brut, Chambord, Angostura Bitter, Rhum  
*Brut Champagne, Chambord, Angostura Bitter, Rum*

### **BE CAREFUL – 14cl**

Champagne Brut, Cachaça, Chartreuse Verte,  
Jus de citron vert, Sucre  
*Brut Champagne, Cachaça, Green Chartreuse,  
Lime juice, Simple syrup*

**22€**

### **TEMPTATION – 10cl**

Tequila, Chartreuse Jaune, St Germain, Jus de citron, Angostura Bitter  
*Tequila, Yellow Chartreuse, St Germain liquor, Lemon juice, Angostura Bitter*

### **FIZZ AND STORMY – 15cl**

Italicus, Pimm's, Sirop de jasmin, Jus de citron, Tonic  
*Italicus, Pimm's, Jasmin syrup, Lemon juice, Tonic*

### **FROZEN APEROL – 20cl**

Apérol, Grand Marnier, Jus de citron, Sirop de lavande  
*Apérol, Grand Marnier, Lemon juice, Lavender syrup*

## 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

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

Champagne Brut, Apérol, Mezcal, Sirop de gingembre,  
Fruit de la passion  
*Brut Champagne, Apérol, Mezcal, Ginger syrup,  
Passion Fruit*

## SANS MODÉRATION

14€

### FLOWER TOUCH – 15cl

Sirop de jasmin, Jus de citron, Limonade  
*Jasmin syrup, Lemon juice, Lemonade*

### HEY DAAAARLING ! – 15cl

Sirop de lavande, jus de citron, Ginger Ale  
*Lavender syrup, Lemon juice, Ginger Ale*

# COCKTAILS CLASSIQUES

22€

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

## DRY MARTINI – 7cl

Noilly Prat, Vodka **ou** Gin de votre choix  
*Noilly Prat, Your choice of Vodka or Gin*

## NEGRONI – 9cl

Gin, Campari, Antica Formula

## MOSCOW MULE – 15cl

Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer  
*Vodka, Lime juice, Ginger Beer*

## HORSE'S NECK – 15cl

Bourbon, Angostura Bitter, Ginger Ale

## OLD FASHIONED – 7cl

Bourbon, Sucre, Angostura Bitter, Perrier  
*Bourbon, Sugar, Angostura Bitter, Soda water*

## COSMOPOLITAN – 12cl

Vodka, Cointreau, Jus De Citron Vert, Jus De Cranberry  
*Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice*

## AMARETTO SOUR – 10cl

Amaretto, Jus de citron, Sucre, Angostura Bitter, Blanc d'œuf  
*Amaretto, Lemon juice, Simple Syrup, Angostura Bitter, Egg white*

## DAIQUIRI – 8cl

Rhum, Jus de citron vert, Sucre  
*Rum, Lime juice, Simple syrup*

## MANHATTAN – 8cl

Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitter

## BLOODY MARY – 15cl

Vodka, Jus de tomate, Sauce Worcestershire, Tabasco,  
Sel de céleri, Jus de citron  
*Vodka, Tomato juice, Worcestershire Sauce, Tabasco,  
Celery salt, Lemon juice*

## Accompagnement soft

3€

## 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€

## 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€
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€

## PISCO 4cl

Waqar Pisco	19€
-------------	-----

## TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Don Julio Blanco	17€
Herencia De Sanchez Mezcal	17€
Patron XO Café	17€
Mezcal Se Busca	18€
Patron Reposado	23€
Milagro Añejo	35€
Patron Añejo	28€
Jose Cuervo Reserva de la Familia	55€
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 20 ans	27€
Taylor's Single Colheita 1968	75€

## **ANIS** 3cl

Pastis 51	16€
Ricard	16€
Henri Bardouin	18€
Absinthe Druid of Paris	27€

## **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 Philipponnat	20€

## **LIQUEURS & CREMES** 5cl

Get 27	16€
Get 31	16€
St Germain	16€
Pimm's	16€
Kahlúa	16€
Limoncello Luxardo	16€
Amaretto Disaronno	16€
Chambord	16€
Cointreau	16€

Drambuie	16€
Frangelico	16€
Bailey's	18€
Italicus	18€
MAMMA MIA! Limoncello	18€
Adriatico Amaretto	19€
Grappa	19€
Chartreuse Jaune	19€
Chartreuse Verte	19€
Liqueur D'Elixir Chartreux	20€
Grand Marnier Centenaire	26€

## **VERMOUTHS** 8cl

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

## **AMERS** 5cl

Campari	16€
Apérol	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€
XOP Glenrothes 21ans 1996	92€

## 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€

## 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)

9€

9€  
10€

## 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

8€

## BIERES (33cl)

Beers

Samuel Adam's Lager - USA, Boston  
Triple Karmeliet - Belgique, Bruxelles  
Cuvée d'Arthur - France, Ardennes  
Corona - Mexique  
La Lorette - France, Reims  
1664 0,0% - France, Alsace  
sans alcool / alcohol-free

14€

## 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 Expresso 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

# VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12H00 A 22H00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE BAR MENU

FROM NOON TO 10PM

## ♥ Entrées / Starters

Poireaux en vinaigrette, pomme et rhubarbe, huile de poireau 22€

*Marinated leek, apple and rhubarb, green leek oil*

♥ Salade printanière à l'artichaut, betterave et déclinaison de tomates 23€

*Spring salad with artichoke, beetroot and tomato variation*

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 28€

*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 35€

champignons, pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»

*Herb crusted chicken supreme from Champagne, mushrooms*

« Les Nominettes » handcrafted regional pasta

♥ Penne aux piquillos, piperade et petit pois 33€

*Penne pasta with piquillo pepper, piperrada and green peas*

♥ Frites fraîches 10€

*French fries*

## Desserts

Entremets chocolat Caraïbe 66%, grué de cacao caramélisé 18€

*Caraïbe chocolate 66% entremets, caramelised cocoa nibs*

Tartelette à la rhubarbe de la Baie de Somme, moelleux madeleine 17€

anis vert et sorbet rhubarbe

*Rhubarb tartlet from the Baie de Somme, madeleine sponge cake*

green aniseed and rhubarb sorbet

♥ Nage de fraises, sorbet aux herbes aromatiques et gelée de litchi 18€

*Spring strawberries in syrup, aromatic herbs sorbet and lychee jelly*

Sélection végétalienne / vegan selection. ♥

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

## SEUL OU À PARTAGER DE 12H00 A 22H00

TO SHARE...OR NOT  
FROM NOON TO 10PM

Planche mixte : charcuterie de porc noir de Bigorre, fromages  
*Mixed board: Noir de Bigorre pork cold cuts and cheese selection* 28€


 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 26€  
*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