



BIENVENUE

AU

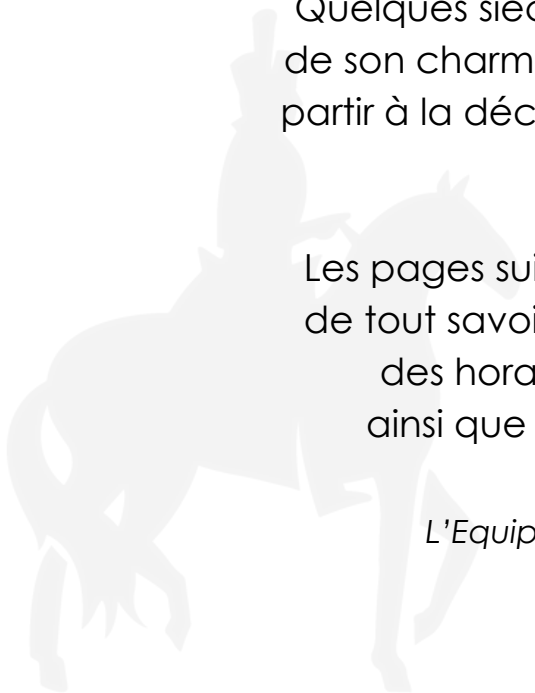
ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA !

Autrefois Relais de Poste sur la route de Reims,
lieu sacré des Rois de France depuis Clovis,
l'hôtel Royal Champagne fut l'une des étapes préférées
de Napoléon et de ses généraux.

Quelques siècles plus tard, l'étape n'a en rien perdu
de son charme et reste le point d'attache idéal pour
partir à la découverte des grandes, et moins grandes,
Maisons de Champagne.

Les pages suivantes de ce carnet vous permettront
de tout savoir (ou presque) sur notre établissement,
des horaires d'ouverture du petit déjeuner
ainsi que tous les services que nous assurons.

L'Equipe du Royal Champagne Hotel & Spa



POUR LES PETITES
ET LES GRANDES **FAIMS**

BON APPÉTIT !



3ÈME ÉTAGE

HORAIRES D'OUVERTURE

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30

Déjeuner du lundi au vendredi :

12h00 - 14h00

Déjeuner samedi et dimanche :

12h00 - 14h30

Dîner : 19h00 - 21h30

Le Bellevue est ouvert tous les jours.



3ÈME ÉTAGE

HORAIRES D'OUVERTURE

Dîner : 19h00 - 21h00

Le Royal est ouvert du mardi au samedi inclus.

Le Bellevue, restaurant bistrannique, offre une carte authentique, inspirée des produits de saison.

Le restaurant fait face à la terrasse et sa superbe vue sur le vignoble champenois.

Le Bar Abysse vous accueille tous les jours de 12h00 à 00h30.

Le Bar Abysse et sa terrasse estivale offrent une large sélection de champagnes et cocktails ainsi qu'une offre snacking.

Le Royal, étape gastronomique du Royal Champagne.

Le restaurant revisite le terroir champenois, en mettant à l'honneur les produits de la région tout en gardant cette fraîcheur ensoleillée.



NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

Votre petit-déjeuner Royal

De 7h30 à 12h00

Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

Jus de fruits frais pressés
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Cake et douceurs maisons du jour

Œufs préparés à votre convenance
Deux garnitures au choix (garniture additionnelle 3€)
GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries régionales et Italiennes,
saumon fumé, fromages affinés saucisses de veau, bacon

Champignons sautés, légumes de saison sautés
LACTOSE FREE / GLUTEN FREE

Céréales & muesli, granola au chocolat de la Cheffe pâtissière,
fruits de saison, chia pudding
VEGAN

Fromage blanc, yaourts Bordier,
yaourt végétal vanillé au lait de soja

Bircher muesli de la Cheffe pâtissière

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

À la carte

OEUFS

Œufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast	20€
Œufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast	20€
Œufs Impérial	28€
Œufs à votre convenance au caviar osciètre Petrossian brouillé, omelette, poché, à la coque	
Avocado toast, oeuf poché, guacamole sésame, sarrasin torréfié et brunoise d'oignon rouge	20€

DOUCEURS SUCRÉES

Pancakes maison au sirop d'érable	18€
Porridge au lait (sélection de laits végétaux disponible)	16€
Porridge à l'eau	16€
Bol de fruits rouges	18€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

Boissons

JUS DE FRUITS (25CL)

Jus de fruits frais pressés

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Jus de fruits artisanaux Patrick Font

Ananas, Raisin, Pomme, Tomate

Nectars de fruits artisanaux Patrick Font

Fraise, Abricot, Pêche

THÉS & INFUSIONS (50CL)

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.

THÉ BLANC

Bai Mu Dan, China

THÉ VERT

Long Jing, China

Sencha Yama, Japan *

Genmaicha Yama, Japan

Grand Jasmin Imperial, China *

Thé Vert à la Menthe *

THÉ BLEU

Tie Guan Yin, China

Bao Zhong Imperial, Taiwan

THÉ NOIR

English Breakfast *

Darjeeling, Gran Himalaya

Pu Er Imperial, China

Earl Grey, Queen Blend *

Masala Chai (classique ou latte) *

INFUSIONS

Camomille

Verveine

Rooibos Bourbon *

Menthe fraîche *

Fruits rouges et baies de goji

CAFÉS BIO LOMI *

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.

Expresso (6cl)

Café américain ou décaféiné (12cl)

Double expresso (12cl)

Cappuccino (24cl)

Latte (27cl)

Chocolat chaud gourmand (24cl)



*Sélection de thés et de café Bio

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

Petit-déjeuner à emporter

Commandez-le la veille de votre départ auprès de notre équipe Room Service

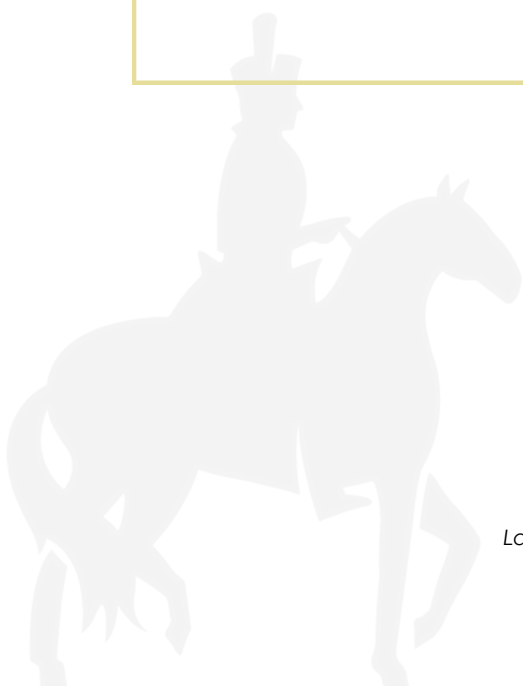
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

Jus de fruits frais pressés
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Yaourt Bordier au choix
(nature, vanille, fraise, citron vert)

Fruits entiers de saison



À partager

De 12h à 22h

Gambas Obsiblu française croustillante, mayonnaise wasabi	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Tarama au corail d'oursin, croustillants au seigle	32€
Mini Cheeseburger - 7 pièces	26€
Mini Hot-Dog - 7 pièces	26€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	32€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	34€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Onyx Petrossian 125g	430€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	44€
Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€
Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	

Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Salade de langoustines, sauce chimichurri	SANS GLUTEN, SANS LACTOSE	45€
Belle salade de truffe d'été, mâche et frisée huile de noix, amande fraîche		38€
Tomate de Marmande, burrata de Campania AOP, vieux balsamique		35€
Melon français, pêche, verveine	VEGAN, SANS LACTOSE	25€

PLATS

Cheeseburger Royal, frites		41€
Croque-Monsieur jambon, truffe d'été, vieux Comté, frites, salade		45€
Croque-Monsieur volaille, truffe d'été, vieux Comté, frites, salade		48€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites		35€
Risotto de roquette française vieux parmesan, tomate confite à l'origan	SANS GLUTEN, VÉGÉTARIEN	35€

ACCOMPAGNEMENTS

Belle salade du moment, légumes de saison, frites, purée		10€
	VÉGÉTARIEN OU VEGAN	

DESSERTS

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil textures de café et mousse lactée		17€
Entremets à la rhubarbe mousse légère au fromage blanc vanille de Madagascar		18€
Le chocolat Intuition 80%, caramel intense mousse à la vanille de Tahiti		18€

Pour les jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Melon français, pêche, verveine

OU

Saumon fumé norvégien tranché main
crème à l'aigre-douce

PLATS

Gambas obsiblu française croustillantes, sauce tartare

OU

Steak haché de bœuf

accompagné de frites fraîches, purée ou légumes de saison

OU

Penne rigate, sauce tomate

DESSERTS

Fruits tranchés

OU

Glaces - sorbets

OU

Cookie et glace à la vanille

35€

Pour les petits creux

De 22h à 07h30

Melon français, pêche, verveine	25€
Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€
Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	44€
Tarama au corail d'oursin, croustillants au seigle	32€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Chocolat Intuition 80%	18€
caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti	
Entremets à la rhubarbe	18€
mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar	

Nous sommes heureux d'accueillir votre précieux compagnon, petit ou grand !
Pour leur offrir un repas des plus gourmands,
voici le menu canin qui leur a été spécialement concocté.

Menu Woof Woof

De 7h30 à 22h

Bœuf ou volaille accompagné de riz et de légumes de saison 15€

Croquettes pour chien medium adulte 8€

Croquettes pour chien de taille moyenne, de 12 mois à 7 ans

Aliment complet

BOISSONS (SOFTS)**LES EAUX**

<i>Eau plate</i>	
Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

<i>Eau gazeuse</i>	
Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Chateldon (75cl), Auvergne	10€

LES SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl, Orangina (25cl)	8€
The London Essence tonic (20cl)	
The London Essence Ginger ale (20cl)	
The London Essence Ginger beer (20cl)	
The London Essence soda pamplemousse rose (20cl)	
The London Essence soda pêche blanche et jasmin (20cl)	
Perrier (33cl)	

LES JUS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL

Jus de raisin, tomate, pomme ou ananas	9€
--	----

LES NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL

Nectars de fraise, abricot ou pêche	9€
-------------------------------------	----

LES BIO CAFÉS DE LOMI*

*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.*

Expresso (6 cl), allongé ou décaféiné (12 cl)	7€
Double expresso (12 cl), cappuccino & latte (24 cl)	9€
Chocolat chaud gourmand (24 cl)	16€

*sélection de laits végétaux disponibles

**Provenant de ressources durables et biodégradables*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.*

NOTRE SELECTION DU PALAIS DES THES 50CL

*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.*

THÉ BLANC

Bai Mu Dan, Chine 10€

THÉ VERT

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon* 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine* 13€

Thé vert à la menthe* 12€

THÉ BLEU

Wu Long Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

THÉ NOIR

English Breakfast * 12€

Darjeeling, Gran Himalaya 12€

Earl Grey, Queen Blend * 13€

Pu Er Imperial, Chine 13€

Masala Chaï (classique ou latte)* 12€

INFUSIONS

Camomille 10€

Verveine 10€

Rooibos Bourbon* 12€

Menthe fraîche* 10€

Fruits rouges et baies de goji 10€



*Sélection de thés Bio

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.

Alysse Bar

De 12h à 00h30

COCKTAILS SIGNATURE

25€

RED ALERT ! – 12cl

Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca,
Fumée de romarin

22€

SO FAR SO GOOD – 9cl

Tequila, Jus de citron vert, Lillet Blanc, Italicus

LE 51 – 9cl

Gin, Sirop d'orgeat, Jus de citron, Ricard

IT'S UP TO YOU ! – 10cl

Alcool de Malt, Jus de citron vert, Orange,
Sucre roux, Chambord

APPLE-OGIZE – 18cl

Manzana, Jus de citron vert, Tonic, Sirop de vanille

MOCKTAILS

14 €

POMME BREAK – 20CL

Sirop d'orgeat, Jus de pomme, Ginger ale

RELAX – 20CL

Sirop de pastèque, Jus de pamplemousse,
Soda pamplemousse rose

CHAMPAGNE / VIN AU VERRE 12CL

CHAMPAGNE

Notre Chef Sommelier Philippe Marques a le plaisir de vous présenter sa sélection de 5 cuvées parmi ses coups de cœur en brut, extra brut, rosé, blanc de blancs et prestige. Notre équipe sera ravie de vous orienter dans votre choix. Le prix des verres est compris entre 19 et 55 euros.

VIN BLANC, ROSE, ROUGE

Laissez-vous tenter par la sélection champagnes et vins du moment de notre Chef Sommelier. Quelques pépites à découvrir...

Pour toute demande, veuillez appuyer sur le bouton « Champagne Please! » de votre téléphone.

Santé !



AOP CHAMPAGNE

	37,5CL	75CL
Billecart-Salmon, "Brut Réserve", Brut - 1/2bt	68€	
Leclerc Briant "Brut Réserve", Brut - 1/2bt	55€	
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut - 1/2bt	92€	
Krug "Grande Cuvée", Extra Brut - 1/2bt	355€	
Leclerc Briant, Millésime 2016, Extra Brut		158€
Christian Gosset Brut A03, Extra Brut		108€
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut		162€
Henriot "Rosé", Brut		136€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut		211€
Dom Pérignon Millésime 2013, Brut		585€

VIN**37,5CL 75CL****VIN BLANC**

AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre, "Gueules de Loup", D. Goisot 2020	85€
Vin de Loire, "Sauvignon Chapitre I", Les Quatre Piliers 2020	60€
AOP Vacqueyras, "Sang Blanc", Domaine Le Sang des Cailloux 2021	97€
IGP de l'Hérault "Vermentino", Clos de la Barthassade 2020	75€

VIN ROSÉ

Vin de France, "Rosé Rouge", Domaine Uma 2021	67€
---	-----

VIN ROUGE

AOP Chinon, "Clos de la Roche", Wilfrid Rousse 2018	68€
AOP Gevrey Chambertin, "En Jouse", D. Harmand-Geoffroy 2018	167€
AOP Chassagne-Montrachet, "Vieilles Vignes", Lucien Muzard 2020	109€
AOP Châteauneuf-du-Pape, "Etienne Gonnet", Famille Gonnet 2019	145€
AOP Saint-Emilion, Château de Ferrand 2014 - 1/2bt	67€ 172€

Tout nos vins sont issus d'AOC ou d'AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée), sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.