



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

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 : 12h00 - 13h30

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.

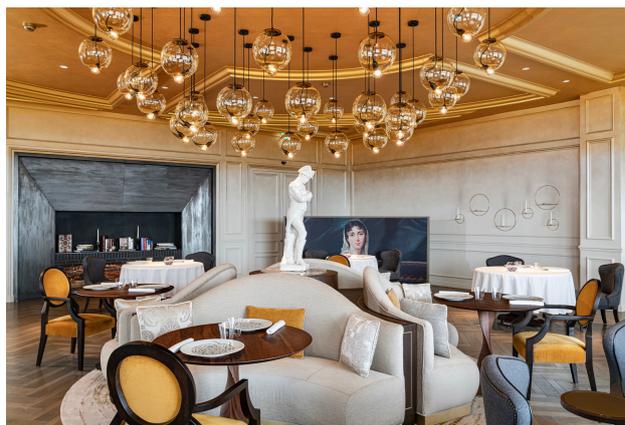
Le restaurant fait face à la terrasse et sa superbe vue sur le vignoble champenois.

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.

Veillez 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 Œufs à votre convenance au caviar osciètre Petrossian brouillé, omelette, poché, à la coque	28€
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€

*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.

Veillez 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

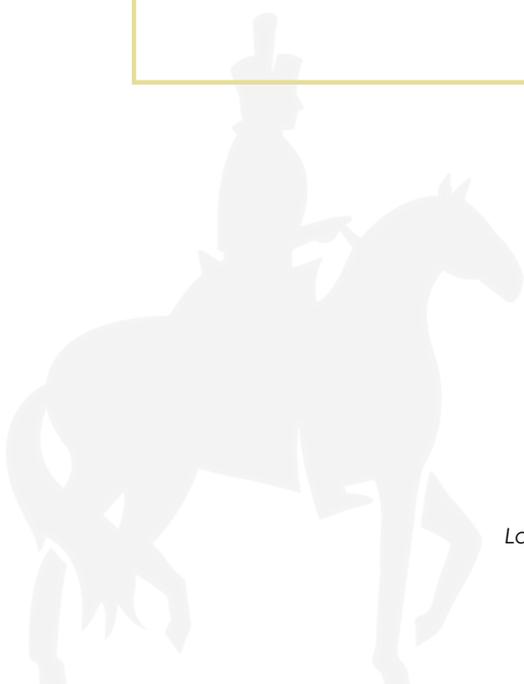
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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€
Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune	39€
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

Gambas Obsiblu française, figue fraîche, pousses de soja vinaigrette aux agrumes	45€
Foie gras de l'Aveyron, chutney de figue confit	39€
Velouté de courge à l'orange, butternut et marron quenelle d'Isigny AOP	34€

PLATS

Cheeseburger Royal, frites	45€
Burger de cabillaud, sauce tartare et frites	43€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	38€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	41€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites	35€
Risotto de roquette française vieux parmesan, tomate confite à l'origan	35€
Rigatoni al Pomodoro, stracciatella, basilic	38€

SANS GLUTEN, VÉGÉTARIEN

ACCOMPAGNEMENTS

Belle salade du moment, légumes de saison, frites, purée	10€
--	-----

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

DESSERTS

Tartelette Chocolat Intuition 80%, sorbet cacao, fleur de sel	18€
Entremets figue de Solliès AOP, croustillant et crème onctueuse à la noisette du Piémont IGP	18€
Make it pink ! Tartelette citron, crémeux yuzu et pollen	18€

Pour les jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Velouté de courge à l'orange, butternut et marron
quenelle d'Isigny AOP

OU

Saumon fumé norvégien tranché main
crème aigre-douce

PLATS

Gambas obsibluie françaises 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 07h00

Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	27€
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€
Entremets figue de Solliès AOP, croustillant et crème onctueuse à la noisette du Piémont IGP	18€
Make it pink ! Tartelette citron, crémeux yuzu et pollen	18€



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 pâtes 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***Eau plate*

Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

Eau gazeuse

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 SÉLECTION DU PALAIS DES THÉS 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€.*

Abyssé 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€	
Eric TAILLET "Exclusiv'T", Brut		90€
Charles Heidsieck, "Brut Réserve", Brut		114€
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut		162€
Henriot "Rosé", Brut		136€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut		211€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut - 1/2bt	128€	

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€
IGP Collines Rhodaniennes, "Le pied de Sanson", domaine Vernay 2022	94€
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	145€
AOP Châteauneuf-du-Pape, "Etienne Gonnet", Famille Gonnet 2019	145€
AOP Saint-Emilion, Château de Ferrand 2014	67€ 123€

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€.