



**ROYAL CHAMPAGNE**

HOTEL & SPA

# *BIENVENUE*

*AU*

## *ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA !*

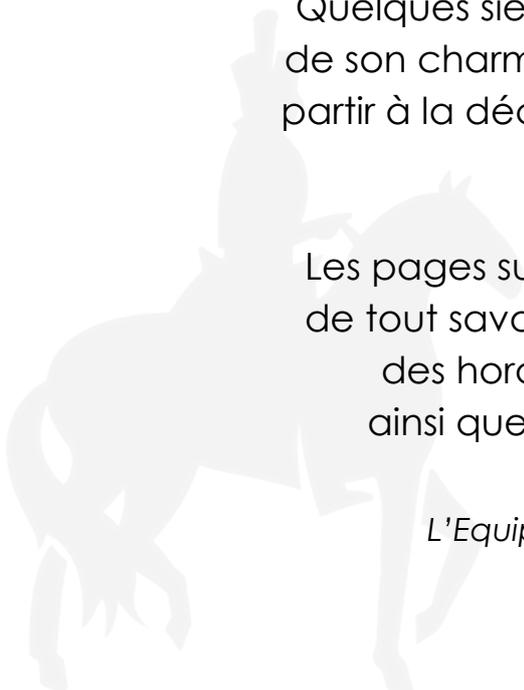
---

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 !

▲  
ALT. ————— 259m  
**BELLEVUE**

### 3ÈME ÉTAGE

#### HORAIRES D'OUVERTURE

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30

Déjeuner : 12h00 - 14h00

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 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.



### 3ÈME ÉTAGE

#### HORAIRES D'OUVERTURE

*Tous les jours de :*

12h00 - 00h30

---

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

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  
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.

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

ROOM SERVICE

*Pour accompagner votre Petit-déjeuner Royal...*

Œufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast

Œufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast

Œufs Impérial

25€

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

En dehors des horaires du petit-déjeuner (de 12h00 à 22h00), toute commande d'œufs sera facturée 20€, à l'exception des Œufs Impérial à 25€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

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.

*Petit-déjeuner à emporter*

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

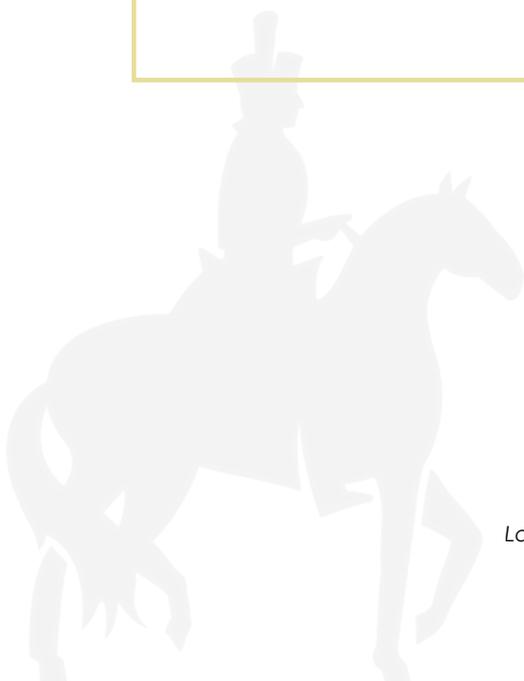
Boisson chaude de votre choix  
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)  
VEGAN

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€         |
| Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune          | 34€         |
| Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces                                   | 22€         |
| Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces                                 | 22€         |
| Caviar Oscière Royal Petrossian 30g / 50g                                    | 160€ / 250€ |
| Caviar Onyx Petrossian 125g  | 430€        |
| Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza                             | 41€         |
| Tataki de thon rouge, wakamé, sésame   | 38€         |
| Hummous, menthe et pain pita   | 22€         |
| Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique, basilic                         | 29€         |
| 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

|  |     |
|--|-----|
| Pâté en croûte de canard aux figues, pickles de cèpes à l'huile de noix et aux baies sauvages de "Mack Khen" | 42€ |
| Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, parmesan IGP, croûtons et sauce César                   | 39€ |

### PLATS

|   |     |
|---|-----|
| Trio smash burger, frites maison                      | 42€ |
| Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade   | 32€ |
| Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade | 32€ |
| Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites      | 33€ |
| Risotto au safran de la marne et citron               | 39€ |
| Linguine au homard, pesto de tomate séchée            | 84€ |

### ACCOMPAGNEMENTS

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

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

### DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Autour du chocolat Côte d'ivoire 56%, biscuit au cœur coulant, siphon lacté, glace vanille de Madagascar   | 18€ |
| Café Nevadito de Colombie et Vanille du Mexique, tartelette croustillante, crème légère et glace onctueuse | 19€ |
| Tartelette aux framboises, notes de tagète, vanille de Madagascar  | 18€ |
| Vacherin végétal aux fruits rouges, notes de timut   | 17€ |

*Pour les jeunes gastronomes*

**Un menu concocté par notre Chef**

**ENTRÉES**

Petite salade César

**OU**

Saumon fumé norvégien tranché main  
crème aigre-douce

**OU**

Petite planche de charcuteries basques  
de Pierre Oteiza

**PLATS**

Pavé de bar  
beurre blanc

**OU**

Volaille à la crème

**OU**

Linguine à la tomate  
sauce tomate

accompagné de frites fraîches, purée maison, légumes de saison

**DESSERTS**

Fruits tranchés

**OU**

Glaces - sorbets

**OU**

Cookie et glace à la vanille

40€

*Pour les petits creux*

De 22h à 07h00

|   |     |
|---|-----|
| Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois<br>Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP | 27€ |
| Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza  | 41€ |
| Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce   | 38€ |
| Café Nevadito de Colombie et Vanille du Mexique, tartelette<br>croustillante, crème légère  | 19€ |
| Noisette et café El Chilado d'Ethiopie, en moelleux, crème au café  | 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 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***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 10€ 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**

Oolong 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 des Vahinés\* 12€

Menthe fraîche\* 10€

Fruits rouges et baies de goji 10€



\*Sélection de thés Bio

## Alysse Bar

De 12h à 23h30

### COCKTAILS SIGNATURE

23€

#### GUESS WHO'S BACK – 18cl

Gin, Jus de citron, Sirop de concombre, Tonic  
Poivre de Sichuan, Bitter cherry

#### SWEET RÉVÉRENCE – 10cl

Shochu Révérence Bonvalet, Antica Formula, Sirop de cerise, Bitter

#### FRAMBOWOW – 12cl

Vodka, Jus de citron, Framboise fraîche, Sirop de rose, Blanc d'oeuf

#### RUM BAM BERRY – 16cl

Rhum blanc, Liqueur Italicus, Jus de cranberry  
Jus de citron vert, Purée de myrtille

#### GINGER LOCO – 16cl

Tequila, Liqueur Triple piments, Jus d'ananas, Jus de citron vert  
Sirop de gingembre, Sel au piment

26 €

#### POM'PARTY – 18cl

Champagne, Vodka, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de vanille

#### CHILL MAN – 18cl

Champagne, Gin, Liqueur Saint-Germain, Soda pamplemousse

### MOCKTAILS

14 €

#### HIBISCOOL- 18cl

Limonade Maison Limette, Jus de pamplemousse  
Infusion fruits rouges et hibiscus

#### SUMMER BEAUTEA – 18cl

Thé Earl grey, Jus de citron, Sirop de framboise

18 €

#### BLOOMIN'GOOD – 18cl

French Bloom, Nolow n°4, Jus de citron vert, Sirop de fleur de sureau  
Eau pétillante, Menthe fraîche

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



## 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 67 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 !**



## SÉLECTION DE VINS AU VERRE / BY THE GLASS

|                                   |  | 12cl | 75cl  |
|-----------------------------------|--|------|-------|
| <b>CHAMPAGNE</b>                  |  |      |       |
|                                   | Henriot, « Brut Souverain », Brut  | 19 € | 102 € |
|                                   | André Robert, « Les Jardins du Mesnil », Blanc de Blancs, Extra Brut   | 24 € | 120 € |
|                                   | Delamotte, Blanc de Blancs, Extra Brut   | 30 € | 149 € |
| 2018                              | Leclerc-Briant, « Les Monts Ferrés », Blanc de Blancs, Extra Brut  | 55 € | 279 € |
| 2016                              | A.R. Lenoble, 1er Cru Bisseuil, Blanc de Noirs, Brut Nature  | 33 € | 165 € |
|                                   | Solera 2006 Coessens « Largillier », Blanc de Noirs, Extra Brut  | 42 € | 209 € |
|                                   | Dehours « Œil de perdrix », Rosé  | 23 € | 114 € |
| 2014                              | Rare - Rosé                       | 67 € | 792 € |
| <b>VINS BLANCS / WHITE WINE</b>   |  |      |       |
| 2022                              | Saint-Péray, « Les Pins » Domaine Bernard Gripa  | 16 € | 78 €  |
| 2022                              | Sancerre, « Le Clos de Beaujeu » Domaine Gérard Boulay   | 28 € | 140 € |
| 2022                              | Pernand-Vergelesses, « Les Combottes » Clos du Moulin aux Moines   | 23 € | 114 € |
| 2023                              | Chassagne-Montrachet, Domaine Lamy-Pillot  | 34 € | 163 € |
| <b>VINS ROUGES / RED WINE</b>     |  |      |       |
| 2022                              | Vacqueyras, « Floureto », Domaine Le Sang des Cailloux   | 14 € | 68 €  |
| 2021                              | Morgon, « Javernières - Aux pierres », Domaine Louis-Claude Desvignes  | 23 € | 114 € |
| 2019                              | Pauillac, Château Armailhac  | 43 € | 212 € |
| 2022                              | Rully, « 1er Cru Clos du Chapitre », Domaine de Belleville   | 27 € | 135 € |
| 2014                              | Chambolle-Musigny, Domaine Bouchard  | 37 € | 183 € |
| <b>VINS MOELLEUX / SWEET WINE</b> |  |      |       |
|                                   | Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy  | 34 € |       |
| 2002                              | Montilla-Moriles, Don PX « Pedro Ximénez », Bodegas Toro Albalà  | 28 € |       |
| 2019                              | Barsac, 1er Grand Cru Classé, Château Coutet   | 29 € |       |
| 2018                              | Riesling Auslese, « Juffer-Sonnenuhr », Domaine Fritz Haag   | 25 € |       |

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 10€ de commande, le service en chambre est facturé 12€.

## SÉLECTION DE VINS AU VERRE / BY THE GLASS

| CHAMPAGNE                 |   | 12cl | 75cl  |
|---------------------------|---|------|-------|
|                           | Henriot, « Brut Souverain », Brut   | 19 € | 102 € |
|                           | André Robert, « Les Jardins du Mesnil », Blanc de Blancs, Extra Brut  | 24 € | 120 € |
|                           | Delamotte, Blanc de Blancs, Extra Brut  | 30 € | 149 € |
| 2018                      | Leclerc-Briant, « Les Monts Ferrés », Blanc de Blancs, Extra Brut   | 55 € | 279 € |
| 2016                      | A.R. Lenoble, 1er Cru Bisseuil, Blanc de Noirs, Brut Nature   | 33 € | 165 € |
|                           | Solera 2006 Coessens « Largillier », Blanc de Noirs, Extra Brut   | 42 € | 209€  |
|                           | <b>Dehours</b> « Œil de perdrix », Rosé  | 23 € | 114 € |
| 2014                      | Rare - Rosé                              | 67 € | 792 € |
| VIN BLANC / WHITE WINE    |   |      |       |
| 2022                      | Saint-Péray, « Les Pins » Domaine Bernard Gripa   | 16 € | 78 €  |
| 2022                      | Sancerre, « Le Clos de Beaujeu » Domaine Gérard Boulay  | 28 € | 140 € |
| 2022                      | Pernand-Vergelesses, « Les Combottes » Clos du Moulin aux Moines  | 23 € | 114 € |
| 2023                      | Chassagne-Montrachet, Domaine Lamy-Pillot   | 34 € | 163 € |
| VIN ROUGE / RED WINE      |   |      |       |
| 2022                      | Vacqueyras, « Floureto », Domaine Le Sang des Cailloux  | 14 € | 68 €  |
| 2021                      | Morgon, « Javernières - Aux pierres », Domaine Louis-Claude Desvignes   | 23 € | 114 € |
| 2019                      | Pauillac, Château Armailhac Rully, « 1er Cru Clos du Chapitre »,  | 43 € | 212 € |
| 2022                      | Domaine de Belleville   | 27 € | 135 € |
| 2014                      | Chambolle-Musigny, Domaine Bouchard   | 37 € | 183 € |
| VIN MOELLEUX / SWEET WINE |   | 8cl  |       |
|                           | Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy   | 34 € |       |
| 2002                      | Montilla-Moriles, Don PX « Pedro Ximénez », Bodegas Toro Albalà   | 28 € |       |
| 2019                      | Barsac, 1er Grand Cru Classé, Château Coutet  | 29 € |       |
| 2018                      | Riesling Auslese, « Juffer-Sonnenuhr », Domaine Fritz Haag  | 25 € |       |

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.

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