



BIENVENUE

AU

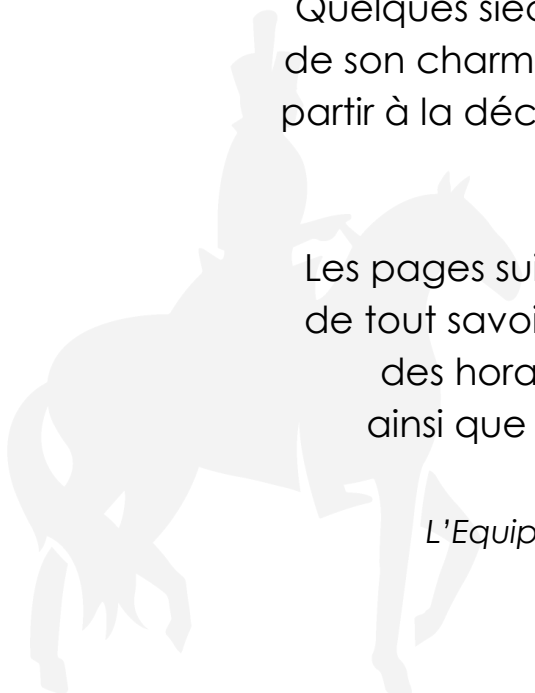
ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA !

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 - 21h00

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 - 23h30

Le Bar Abyss 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

OÛfs préparés à votre convenance
GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries basques de Pierre Oteiza,
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

Avocado toast, oeuf poché, guacamole
sésame, brunoise d'oignon rouge

Œufs Impérial

Extra 25€

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

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 45€

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

Ananas, Raisin, Pomme, Tomate

Nectars de fruits artisanaux

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

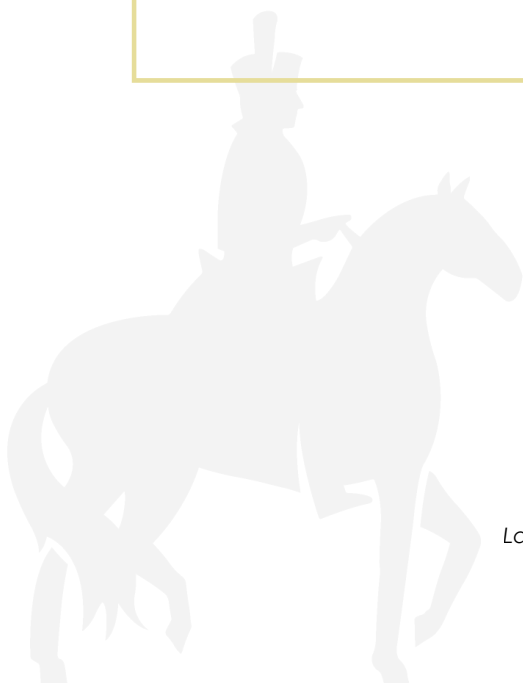
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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, bouillon de dashi parfumé citronnelle	44€
Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce	38€
Rillettes de sardines aux câpres	28€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	22€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	22€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Oscietre Royal Gourmet House 125g	430€
Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Trio de mini Cheeseburger, frites	38€
Assortiment de fromages de saison de nos producteurs régionaux	19€
Tomme des Ardennes, Chaource, Langres	



Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Pâté en croûte de canard aux figues, pickles cèpes & girolles à l'huile de noix, baies sauvages de "Mack Khen"	39
Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, Parmesan, croûtons et sauce césar	35€
Potage du moment	24€

PLATS

Cheeseburger, frites	42€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	32€
Fish & Chips de cabillaud, frites, sauce tartare	33€
Risotto au safran de la Marne, citron confit	39€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée, espuma parmesan	84€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade, légumes de saison, frites, purée de pommes de terre	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€
Autour de la pomme, biscuit moelleux au sarrasin, ganache à l'érable et sorbet granny smith	18€
La poire, pochée, croustillant et glace à la noisette du Piémont, notes de YUZU	20€

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€.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Petite salade César

ou

Cœur de saumon fumé norvégien
crème aigre-douce

ou

Assortiment de charcuteries basques
de Pierre Oteiza

PLATS

Pavé de bar
beurre blanc

ou

Volaille à la crème

ou

Linguine
sauce tomate

accompagné de frites, purée de pommes de terre ou 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

Assortiment de fromages de nos producteurs régionaux Tomme des Ardennes, Chaource AOP, Langres AOP	19€
Sélection de charcuteries basques de Pierre Oteiza	31€
Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce	38€
Pistache, biscuit moelleux, ganache à la fleur d'oranger et glace pistache	18€
Autour de la pomme, biscuit moelleux au sarrasin, ganache à l'érable et sorbet granny smith	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	

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€.

Les viandes du menu Woof Woof sont d'origines européennes.

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 25CL

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

LES NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX 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

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 12€



*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 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 12€ 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
CHAMPAGNE		
Toullec, « Assemblage », Extra Brut	19 €	94 €
Frerejean Frères, « Premier Cru » Extra Brut	29 €	145 €
Jacquesson, « Cuvée 748 », Extra Brut	33 €	164 €
Egly-Ouriet, « Grand Cru », Extra Brut	41 €	202 €
2016 Pertois Lebrun, « Egoïste », Blanc de Blancs, Extra Brut	28 €	137 €
2005 Pascal Doquet, « Champ d'Alouettes », Blanc de Blancs, Extra Brut	58 €	288 €
Leclerc-Briant, Extra Brut - Rosé	25 €	125 €
2014 Rare - Rosé	67 €	792 €
VINS BLANCS / WHITE WINE		
2022 Anjou, « Anjou Noir » Domaine Belargus	15 €	74 €
2021 Rully 1er Cru, « La Pucelle » Domaine Belleville	26 €	128 €
2021 Meursault, « Les Meix Chavaux » Lucien Muzard & Fils	35 €	175 €
2023 Saint-Joseph, Domaine Grippa	20 €	99 €
VINS ROUGES / RED WINE		
2020 IGP Pays d'Hérault, « Les Creisses », Domaine des Creisses	15 €	73 €
2019 Châteauneuf du Pape, « Cuvée Etienne Gonnet », La Font de Michelle	36 €	178 €
2020 Pauillac, Château Dompierre	44 €	216 €
2021 Morgon, « Côte du Py », Domaine Louis-Claude Desvignes	21 €	103 €
2020 Nuits-Saint-Georges, Les Parcelles de Saulx	34 €	167 €
VINS MOELLEUX / SWEET WINE		
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 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.