

# ROYAL

## *petites assiettes salées*

- ŒUF MAYO 🍳🥑 7€  
ASSIETTE DE FRITES 5€  
HOUMOUS DE BETTERAVE ET  
SES LÉGUMES CROQUANTS 🌱 8€

## *grandes assiettes*

- TARTINE ROYALE** 🌱🍳🥑🌱 16€  
*Pain de campagne, houmous de betterave, avocat, zaatar; halloumi grillé et œuf mollet*  
Option saumon fumé: +3€
- SALADE CAESAR** 🌱🍳🥑🌱 17€  
*Sucrine croquante, tomates cerise, copeaux de pecorino, aiguillettes de poulet panées à la chapelure Panko, sauce caesar aux anchoix*
- PÂTES DE LA SEMAINE** à partir de 15€  
*Demandez-nous!* 🌱🌱
- SAUCISSE PUREE** 🌱🍳 15€  
*Saucisse de Lozère au couteau, purée maison et jus moutardé*
- RUBEN SANDWICH** (chaud!) 16€  
🌱🌱🍳🌱🍳  
*Pain de mie multigrain, pastrami, oignons caramélisés, cheddar; mayonnaise, moutarde & sucrose*  
Option sans gluten: +3€
- NOTRE BURGER** 🌱🍳🌱 17€  
*Accompagné de ses frites maison dorées*  
Option bacon: +2€  
Option sans gluten: +3€
- DAURADE SAUCE HOLLANDAISE** 17€  
🌱🥑🌱  
*Daurade poêlée au beurre, riz basmati, carottes rôties & chutney de carottes au cumin*

## *petites assiettes sucrées*

- CHOCOLAT LIÉGOIS** 🍫🌱 7€  
*Mousse au chocolat de maman et chantilly maison*
- RIZ AU LAIT À LA VANILLE** 🌱🍫🌱 7€  
*Bien onctueux*
- COMPOTE DE FRUITS DE SAISON ET SON SABLÉ AU BEURRE** 6€  
🌱🍫🌱  
*Sans sucre ajoutés*

## *café gourmand* 9€

*prix net service compris*



poisson



céréales



moutarde



œuf



lait



sésame

# sans alcool

<b>EAU PÉTILLANTE</b> <i>Castalie 75 cl</i>	3 €	<b>COCA, COCA ZERO</b> <i>33 cl</i>	5 €
<b>EVIAN</b> <i>1 L</i>	4 €	<b>PERRIER</b> <i>33 cl</i>	4 € <sup>50</sup>
<b>SAN PELLEGRINO</b> <i>1 L</i>	5 €	<b>JUS DE FRUITS</b> <i>25 cl Alain Millat</i>	6 €
<b>SIROP</b> <i>grenadine, pêche</i>	2 €	<i>abricot, tomate, ananas &amp; pomme Cox</i>	
<b>LIMONADE DÉLICIEUSE</b> <i>27,5 cl</i>	5 €	<b>ORANGE PRESSÉES</b>	6 €
<b>GINGER BEER</b> <i>verre 25 cl</i>	4 €	<b>CITRON PRESSÉS</b>	6 €
		<b>RED BULL</b> <i>25 cl</i>	5 €

# vins

<b>BLANC</b>		<i>12cl</i>	<i>bouteille</i>
<i>Domaine de Pellehaut, IGP Côtes de Gascogne</i>		5 €	25 €
<i>Domaine Vincent Wengier 🌱, AOC Petit Chablis</i>		7 €	35 €
<i>Domaine Terres dorées AOC Beaujolais</i>		7 €	35 €
<i>Domaine Michel Vattan, AOC Sancerre</i>		9 €	42 €
<b>ROUGE</b>			
<i>Les Lions de Fabre, AOC Médoc</i> €		5 €	25 €
<i>Château La Rose de Jaugue, AOC Saint Emilion</i> €		7 €	35 €
<i>Domaine Tardieu Laurent « Les Becs Fins » 🌱, AOC Côtes du Rhône</i> €		7 €	35 €
<i>Domaine Les Maisons Neuves, AOC Morgon</i>		8 €	38 €
<b>ROSE</b>			
<i>Brise Marine, IGP du Var</i>		5 €	25 €
<i>Estandon Héritage, AOC Côtes de Provence</i>		7 €	35 €
<i>Château La Verrerie 🌱, AOC Luberon</i>		8 €	38 €
<b>BULLES</b>			
<i>Prosecco Martini</i>		8 €	35 €
<i>Champagne Besserat de Bellefon</i>		15 €	75 €
	<i>Bleu Brut</i>	18 €	95 €
	<i>Blanc de blanc</i>		

# brasserie

<b>PRESSION</b>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<b>BOUTEILLES 8 €</b>
<i>Blonde</i>	4 € <sup>50</sup>	8 € <sup>50</sup>	<i>Corona, Védett blanche, Cidre Sassy</i>
<i>IPA 🌱 🇫🇷</i>	5 € <sup>50</sup>	10 € <sup>50</sup>	

# chaud

<b>ESPRESSO</b>	2 € <sup>50</sup>	<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	5 €
<b>NOISETTE</b>	3 € <sup>50</sup>	<b>THÉ</b>	4 €
<b>CAPPUCCINO</b>	4 €	<b>INFUSION</b>	4 €
<b>LATTE</b>	5 €		