



## Nos entrées...

Pain à l'ail sur petite salade **Garlic bread on a small mixed salad 7,50 €**

Assiette de saumon fumé & ses toasts **12,00 € [smoked salmon and toast]**

Planche du Royal « à partager selon votre envie » **9,50 €** tomme / reblochon/ saucisson sec et jambon cru **[salad, tomme and reblochon cheese, dry sausage and cooked ham]**

Escargots la douzaine **13,50 € [the dozen snails]**

## Nos plats...

Ravioles du Dauphiné label rouge au saumon fumé **17,00 € [Dauphiné ravioli served with smoked salmon]**

Ravioles du Dauphiné label rouge au jambon cru **16,00 € [Dauphiné ravioli served with raw ham]**

Fish and chips / sauce tartare **18,00 € [Fish and chips / tartare sauce]**

Faux filet grillé / beurre maître d'hôtel/ frites / salade verte **22,00 €** faux filet 250 g / frites **[Grilled sirloin /maitre d'hotel butter / french fries]**



**Burger Savoyard /frites / salade 19,00 €** pain artisanal brioché, steak du boucher, roquette, tomates, reblochon, confiture d'oignons sauce burger maison du Royal **[Artisanal brioche-like bread, minced beef of the butcher, cheddar, reblochon cheese, bacon, french fries]**

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Pour une bonne organisation en cuisine, nous privilégions le respect des plats tels qu'ils sont notés sur la carte et vous remercions pour votre compréhension.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition des plats



## Les spécialités Savoyardes

Fondue Savoyarde 21,00 € [\*] *[cheese fondue]*

Fondue Savoyarde et charcuterie 24,00 € *Savoyard cheese fondue with cured meats* [\*]

Fondue Savoyarde aux cèpes 23,00 € *Savoyard cheese fondue with porcini mushrooms* [\*]

Fondue Savoyarde cèpes et charcuterie 26,00 € *Savoyard cheese fondue with cured meats and porcini mushrooms* [\*]

La boîte chaude / pommes de terre & charcuterie 19,00 € *[melted cow cheese in its fir bark with potatoes and raw ham]*

Raclette pommes de terre et charcuterie *Raclette with potatoes and cured meats* 24,00 € [\*]

[\*] prix par personne / min 2 personnes

Menu des petits 11 € (jusqu'à 10 ans)

Steak haché / frites ou croustillant de poulet / frites  
1 boule de Glace ou fromage blanc

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Pour une bonne organisation en cuisine, nous privilégions le respect des plats tels qu'ils sont notés sur la carte et vous remercions pour votre compréhension.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition des plats

## Fromages & desserts

Fromage blanc nature / sucre **6,50 €**

Fromage blanc coulis de fruits rouges **7,00 €**

Assiette de tomme et reblochon **9,00 €**

Moelleux au chocolat et crème Anglaise **7,50 €**

Crème brûlée **8,00 €**

Glace & sorbet, **la boule 2,50 € / 2 boules 4,80 € / 3 boules 6,80 €**

[vanille ; chocolat ; café ; cassis ; framboise ; fraise ; citron]

Café Gourmand **8,50 €** ou Thé Gourmand **9,00 €**



## Nos coupes de glaces... **8,50 €**

Savojarde [glace vanille, sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, fruits et crème fouettée]

Mont blanc [glace vanille, crème de marron, meringue et crème fouettée]

Dame blanche [glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée]

Chocolat Liégeois [glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée]

Café Liégeois [glace café, sauce café, crème fouettée]

## Nos coupes de glaces avec alcool... **9,00 €**

La coupe Royale [2 boules Vanille et génépi]

Colonel [2 boules citron et vodka]

Irish Coffee 12 cl