



# ROYAL TURENNE



## ENTRÉES

Œufs mayonnaise et sa macédoine de légumes	8.0
Terrine de foie gras de canard préparée par nos soins et sa confiture de figues	18.0
Mini Camembert rôti et ses toasts de pain Poilâne	10.5
Soupe à l'oignon gratinée	9.0
Saumon mariné par nos soins au gros sel de Guérande et ses toasts	18.0
Les 6 très gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	11.5
Les 12 très gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	23.0
Planche de charcuterie jambon de pays, jambon de Paris, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, pâté de tête	23.0

## SALADES COMPOSÉES

Parisienne salade, tomate, œuf dur, jambon, Emmental	12.9
Nicoise salade, tomate, poivrons, haricots verts, thon, anchois, olives, œuf dur	13.9
Chèvre chaud au bacon salade, tomate, toasts de chèvre, bacon grillé, œuf dur	13.9
Landaise salade, tomate, gésiers, magret fumé, haricots verts, foie gras de canard, œuf dur, croûtons	18.9
César salade romaine, tomate, sauce césar, parmesan, blanc de poulet, croûtons, raisins secs	14.9
Anti pasti roquette, jambon Serrano, mozzarella, artichaut, tomates confites, poivrons marinés, Parmesan, gressini	16.9

## PÂTES

Lasagnes fraîches et sa salade verte	13.0
Tagliatelles à la carbonara	13.0
Linguine tomate basilic, huile d'olive	13.0
Risotto aux champignons et son jambon de pays	17.0

## BURGERS

Chicken burger oignons frits, poulet, frites maison	14.9
Bacon cheeseburger frites maison salade, tomate, oignons confits, cheddar, sauce royale, bacon	15.9
French burger frites maison salade, tomate, oignons confits, bleu, Cantal, sauce royale, bacon	16.9

## MENU EXPRESS 15€90

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

uniquement du lundi au vendredi, jusqu'à 15h (hors jours fériés) boissons non comprises

Œufs mayonnaise ou Macédoine de légumes ou Salade de gésiers de canard

Quiche du Jour ou Cuisse de poulet frites, salade ou Escalopine de saumon riz basmati ou Plat du jour

L'Incontournable mousse au chocolat ou Crêpe au sucre ou Île flottante

## POISSONS

Moules de Bouchot (selon saison) à la marinière, frites	13.0
Pavé de saumon grillé à la peau flan de légumes, sauce safranée	16.9
Brochette de Saint-Jacques fraîches et son risotto crémeux, sauce homardine	23.0
Dorade Royale au pesto poêlée de légumes	24.0
Cuisses de grenouilles à la crème Provençale, riz basmati	22.0

## VIANDES

Tartare de bœuf classique ou poêlé à la demande frites maison, salade	16.9
Poulet rôti au jus de thym frites maison, salade	14.0
Magret de canard, sauce au miel et gratin dauphinois	19.0
Belle entrecôte sauce béarnaise (300gr environ) aligot ou frites maison	22.0
Filet de bœuf (210gr environ) sauce au poivre, aligot	30.0
Côte de bœuf grillée (1,2kg environ) pour 2 personnes	65.0
Changement garniture aligot	6.0
Assiette d'haricots verts	5.5
Assiette de salade	4.5
Assiette de frites maison ou gratin dauphinois	5.5
Portion d'aligot	8.0

## FROMAGES

Saint-Marcellin	10.5
Mini Camembert rôti à la confiture de cerises noires	10.5
Assiette de fromage Bleu, Cantal, Emmental	10.5

## DESSERTS

Île flottante, crème anglaise	7.0
Soupe de fruits infusé à la menthe	7.0
L'Incontournable mousse au chocolat	7.0
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.5
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	8.5
Tiramisu du jour	8.5
Flamant rose : fromage blanc, rhubarbe, spéculoos	9.0
Profiteroles maison et son chocolat fondu	9.5
Tarte Tatin et sa crème fraîche	9.5
Café gourmand Royal	9.5

## GLACES

Glaces 2 boules	6.5
Glaces 3 boules	8.5
Parfums	
Glace : Vanille, Chocolat, Café	
Sorbet : Fraise, Poire, Citron Vert	
Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8.5
Colonel sorbet citron, vodka	9.5
Williamine sorbet poire, eau-de-vie poire	9.5
Café liégeois glace café, café chaud, chantilly	8.5
Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	8.5
Banana Split glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, chantilly	9.5
Fraise Melba (selon saison) glace vanille, fraises fraîches, chantilly	9.5

## CRÊPES

Au sucre	5.0
Citron, Confiture, Chocolat, Nutella, Beurre et sucre	5.5
Flambées	6.0
Banane chocolat ou Banane nutella	6.5
Supplément boule de glace	2.0
Supplément Chantilly	1.5

Prix nets en euros, service 13,04% H.T. Carte Bancaire à partir de 15€.  
Les chèques ne sont pas acceptés. Majoration de 0,50cts après 22h sur les boissons.

## APÉRITIFS

Champagne aoc Duval Leroy Brut coupe 12cl	12.0
Kir Royal 12cl	12.5
Kir au Chardonnay IGP Pays d'Oc 14cl	5.0
Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5.0
Campari, Suze 6cl	5.0
Martini rosso, bianco, Porto 6cl	5.0

## CHAMPAGNE

	75cl
Deutz Brut	80.0
Ruinart Blanc de Blancs	105.0
Dom Pérignon Brut	250.0

## WHISKIES

J&B, Jameson, Johnnie Walker Red Label 4cl	8.0
Johnnie Walker Black Label 4cl	9.0
Jack Daniel's, Four Roses 4cl	9.0
Aberlour, Glenmorangie, Oban 4cl	10.5
Lagavulin 4cl	12.0
Supplément soda	1.5

## BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
<b>PRESSION</b>			
Pelforth blonde, Panaché	5.0	9.8	19.6
Heineken	5.5	10.8	21.6
Affligem, Edelweiss	5.9	11.6	23.2
Monaco, Tango	5.3	10.4	20.8
Twist, 1/2 pêche	5.3	10.4	20.8
Picon bière	5.8	11.4	22.8

## BOUTEILLE

1664, Pelforth brune 33cl	6.7
Desperados 33cl	7.2
Stella sans alcool 25cl	6.7

## SOFTS

Vittel, Saint-Yorre 25cl	5.3
Red Bull 25cl	6.5
Café frappé ou Thé glacé 25cl	7.0
Schweppes Lemon, Agrum' ou Tonic 25cl	5.3
Limonade, Orangina, Cidre, Nestea btle 25cl	5.3
Coca-Cola, Light, Zero, Perrier 33cl	5.3
Sodas 50cl	8.0
Supplément sirop	0.2
100% Pur jus de tomate ou Nectar d'abricot 30cl	5.3
Orange pressée sans pulpe	6.5
Citron pressé	6.5
À base de concentré orange, ananas, pomme, pamplemousse 30cl	5.3
Perrier fines bulles, Vittel 50cl	5.0
Perrier fines bulles, Vittel 100cl	6.5

## BOISSONS CHAUDES

Café express	2.6
Noisette	2.8
Double express, Café Américain	5.0
Cappuccino	7.0
Chocolat Van Houten	5.5
Grog au rhum, Café viennois	6.0
Chocolat viennois	6.5
Lait chaud	4.0
Vin chaud, Citron chaud	6.0
Café crème	4.9
Thé Ceylan, Vert, Jasmin, Fruits Rouges, Earl Grey	5.2
Thé menthe fraîche	5.8
Supplément lait ou citron	0.2

## ALCOOLS

	4cl
Kahlua, Manzana, Amaretto, Gin Gordon's	8.5
Rhum Havana Club 3 ans, Cointreau	8.5
Malibu, Get 27, Get 31, Vodka Eristoff	8.5
Baileys, Mirabelle, Framboise Miclo	8.5
Cachaça, Grand Marnier	8.5

## ALCOOLS SUPÉRIEURS

	4cl
Rhum Havana Club 7 ans, Vodka Absolut	9.5
Gin Bombay Sapphire	9.5
Vieille Prune de Souillac, Cognac Hennessy	9.5
Williamine Morand, Calvados Boulard	9.5
Bas Armagnac Laubade V.S.O.P.	9.5
Bas Armagnac Château de Laubade 1982	18.0
Cognac Delamain X.O.	18.0
Bas Armagnac Château de Laubade 1978	21.0

Prix nets en euros, service 13,04% H.T. Carte Bancaire à partir de 15€. Les chèques ne sont pas acceptés. Majoration de 0,50cts après 22h sur les boissons.

## VINS ROUGES

■ Bordeaux aoc Moulin de Labordes	4.2	7.0	21.0	-
■ Haut-Médoc aoc Victoria II, Second vin du Château Victoria	7.0	11.7	35.0	-
■ Graves aoc Château Haut-Selve	-	-	35.0	72.0
■ Lalande de Pomerol aoc Château La Croix Chaigneau	-	-	40.0	-
■ Saint-Estèphe aoc Château Beau Site Haut-Vignoble	-	-	56.0	-
■ St-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir	4.8	8.6	24.0	-
■ Morgon aoc Bouland "Corcelette"	5.9	9.9	29.5	-
■ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu	-	-	38.0	-
■ Santenay aoc Vincent Girardin, "Vieilles Vignes"	-	-	58.0	-
■ Vosne-Romanée aoc Dominique Laurent, "Vieilles Vignes"	-	-	105.0	-
■ Côtes du Rhône aoc E. Guigal, "Réserve de Lutèce"	5.9	9.9	29.5	-
■ Saint-Joseph aoc Vins de Vienne, Gaillard, Cuilleron et Villard	-	-	47.0	98.0
■ Châteauneuf-du-Pape aoc Château La Nerthe *	-	-	88.0	-
■ Faugères aoc La Combe	4.0	6.6	20.0	-

## VINS BLANCS

■ IGP Pays d'Oc Le Sudiste, Chardonnay	4.2	7.0	21.0	-
■ Pouilly Fumé aoc Les Clairières	8.0	13.3	40.0	-
■ Bourgogne-aligoté aoc Les Planchants	5.2	8.6	26.0	-
■ Petit Chablis aoc La Chablisienne	7.0	11.7	35.0	-
■ Chassagne-Montrachet aoc Vincent Girardin, "Vieilles Vignes"	-	-	72.0	-
■ Monbazillac aoc Château Beautrand "Vieilles vignes"	5.2	8.6	26.0	-
■ Condrieu aoc Vins de Vienne, Cuilleron/Gaillard/Villard	-	-	69.0	-

## VINS ROSÉS

■ Coteaux d'Aix en Provence aoc Domaine Saint-Julien les Vignes *	4.4	7.2	21.5	-
■ Côtes de Provence aoc La Source Gabriel	6.7	11.2	33.5	69.0
■ Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	8.0	13.3	40.0	82.0

\*Vin biologique ou Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

Vodka Red Bull	10.5
Black Russian vodka, kahlua	9.5
Bloody Mary jus de tomate, vodka, tabasco	9.5
Blue Lagoon vodka, curaçao bleu, jus d'ananas	9.5
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne	9.5
Cointreaupolitan citron, cranberry, cointreau	9.5
Cuba Libre rhum, coca-cola	9.5
Daïquiri rhum, citron, triple sec	9.5
Gin Fizz gin, tonic, citron vert	9.5
Kamikaze vodka, triple sec, citron vert, sucre de canne	9.5
Long Island vodka, rhum blanc, tequila, cointreau, coca-cola	9.5
Piña Colada rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	9.5
Pink Lady gin, sirop de grenadine, jus de citron	9.5
White Russian vodka, kahlua, lait	9.5
Sex on the Beach crème de pêche, vodka, orange, cranberry	9.5
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	9.5
Ti Punch rhum, citron vert, sucre roux	9.5
TGV tequila, gin, vodka 6cl d'alcool	12.0
Douceur fruits rouges mixés, champagne	13.0
Margarita tequila, triple sec, jus de citron vert	9.5
Margarita fraise tequila, triple sec, jus de citron, liqueur de fraise	9.5
Margarita pêche tequila, triple sec, jus de citron, liqueur de pêche	9.5
Mojito rhum, angostura, citron vert, soda, sucre roux, menthe fraîche	9.5
Apple Mojito rhum, manzana verde, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, sprite	9.5
Royal Mojito rhum bacardi, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, champagne	13.0
Coco Punch rhum, gin, vodka, crème de coco, malibu, jus d'ananas	9.5
Planteur rhum blanc et brun, jus d'orange et d'ananas, grenadine	9.5
Whisky Sour Bourbon, scotch, jus d'orange et de citron, sucre de canne	9.5
Irish coffee whiskey, café, crème fraîche	12.0
French coffee cognac, café, crème fraîche	12.0

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool

### SANS ALCOOL

	30cl
Virgin Colada piña colada sans alcool	8.5
Rose bonbon ananas, orange, sirop de fraise, crème liquide	9.5
L'Angélique jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange, lait de coco, sirop de fraise	8.5