

LES VINS

BLANCS

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl	150 cl
BORDEAUX					
BORDEAUX AOP Gantonnet	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁰⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE					
MENETOU-SALON AOP Château de Maupas (vin biologique)	8. ⁰⁰	13. ⁰⁰		42. ⁰⁰	
BOURGOGNE					
PETIT CHABLIS AOP "PAS SI PETIT" La Chablisienne	9. ⁰⁰	15. ⁰⁰		47. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
IGP PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor Gérard Bertrand	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	

ROSÉS

PROVENCE					
CÔTES DE PROVENCE AOP Soif de Pampa (vin biologique)	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
GRIS BLANC IGP PAYS D'OC Gérard Bertrand	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁰⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰

ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE					
CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine de Verquière (vin biologique)	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁰⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE					
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP Domaine des Vallettes	8. ⁰⁰	13. ⁰⁰		42. ⁰⁰	
BORDEAUX					
HAUT-MÉDOC AOP Les Oranges Domaines Edmond de Rothschild	9. ⁰⁰	15. ⁰⁰		47. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
PINOT NOIR IGP PAYS D'OC "Saint-Victor" Gérard Bertrand	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	

BULLES

JACQUART BRUT MOSAÏQUE AOP
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DOC

12 cl	75 cl
13. ⁰⁰	60. ⁰⁰
8. ⁰⁰	40. ⁰⁰

LES APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 12 cl
Cassis, pêche, mûre ou framboise

5.⁰⁰

KIR ROYAL 12 cl
Champagne, cassis, pêche, mûre ou framboise

12.⁰⁰

RICARD, PASTIS 51 2 cl

5.⁰⁰

LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl

5.⁰⁰

MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl

5.⁰⁰

MARTINI RISERVA BITTER, CAMPARI 6 cl

5.⁰⁰

VERMOUTH BLANC MARTINI AMBRATO 6 cl

6.⁰⁰

VERMOUTH ROUGE MARTINI RUBINO 6 cl

6.⁰⁰

AMÉRICANO MAISON 8 cl
Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva bitter,
orange fraîche

7.⁰⁰

LES DIGESTIFS

JAGERMEISTER, GET 27, BAILEYS

4 cl

AMARETTO ROASTED ADRIATICO

7.⁰⁰

LIMONCELLO MAMMA MIA

9.⁰⁰

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL

9.⁰⁰

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE SIGNATURE

9.⁰⁰

CALVADOS COQUEREL VSOP

9.⁰⁰

CALVADOS EXTRA OLD 10 ANS 30640

14.⁰⁰

COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO

16.⁰⁰

LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4CL

JOHNNIE WALKER RED LABEL Blended - Écosse	7. ⁰⁰
JACK DANIEL'S N°7 Tennessee Bourbon - États-Unis	8. ⁰⁰
BUSHMILLS ORIGINAL Single Malt - Irlande	8. ⁰⁰
BELLEVOYE BLEU Triple Malt - France	9. ⁰⁰
MAKER'S MARK Kentucky Bourbon - États-Unis	9. ⁰⁰
CRAIGELLACHIE 13 ANS Single Malt - Écosse	9. ⁰⁰
CHIVAS REGAL 12 ANS Blended - Écosse	10. ⁰⁰
BELLEVOYE NOIR Triple Malt tourbé - France	11. ⁰⁰
LAGAVULIN 16 ANS Single Malt - Écosse	12. ⁰⁰

VODKAS 4CL

42 BELOW Nouvelle-Zélande	7. ⁰⁰
FAIR France	9. ⁰⁰
GREY GOOSE ORIGINAL France	10. ⁰⁰

GINs 4CL

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre	7. ⁰⁰
BOMBAY BRAMBLE Angleterre	8. ⁰⁰
CITADELLE France	9. ⁰⁰
MONKEY 47 Allemagne	12. ⁰⁰

RHUMS 4CL

BACARDI CARTA ORO Porto Rico	7. ⁰⁰
BACARDI AÑEJO CUATRO Porto Rico	8. ⁰⁰
PLANTATION ORIGINAL DARK Barbade & Jamaïque	8. ⁰⁰
NEISSON RHUM AGRICOLE BLANC Martinique	9. ⁰⁰
RHUM ARRANGÉ PASSION-VANILLE ARHUMATIC	9. ⁰⁰
SANTA TERESA 1796 Vénézuéla	11. ⁰⁰

THE ROYAL PUB

PRESSION ROYALES



	33 cl	50 cl	100 cl
KALTENBERG ROYAL LAGER Blonde (5,5°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
KÖNING LUDWIG WEISSBIER Blanche (5,5°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
KÖNING LUDWIG DUNKEL Brune (5,1°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
1 METRE DE BIÈRE Composez vous-même vos 8 verres de 33 cl			45. ⁰⁰

COCKTAILS CRÉATIONS DU PUB

ROYAL CHERRY 17 cl 12.⁰⁰
Vodka quinoa bio Fair, liqueur de marasquin, sirop d'hibiscus,
jus de citron vert*, nectar de cranberry, cerise amarena

SUMMER BERRIES 15 cl 12.⁰⁰
Gin Bombay Sapphire, liqueur de fraise des bois,
sirop de framboise, jus de citron vert*, jus de grenade

TIKI DU PUB 17 cl 12.⁰⁰
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, liqueur de fruits de la passion, sirop
de noix de coco, jus de citron vert*, nectar d'ananas,
Angostura bitters

MOCKTAILS ET JUS DETOX

VIRGIN MOJITO 14 cl 9.⁰⁰
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne,
jus de pomme*, Perrier

VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 14 cl 9.⁰⁰
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier,
purée de fruit de la passion** ou purée de framboise*

VIRGIN GIN & TONIC 16 cl 9.⁰⁰
Distillat botanique Nolow, tonic naturel La French,
citron jaune, romarin frais

VIRGIN SPRITZ 16 cl 9.⁰⁰
Martini Vibrante, tonic naturel La French, orange fraîche

OXFORD STREET 17 cl 9.⁰⁰
Purée de fruit de la passion**, nectar d'ananas, sirop de vanille,
jus de citron vert frais*

PINK DETOX 20 cl 9.⁰⁰
Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme, orange

GINGER DETOX 20 cl 9.⁰⁰
Ananas, fruit de la passion, gingembre, citron, curcuma, pomme

LES BIÈRES

PRESSION CLASSIQUES

	33 cl	50 cl
SAINT AUSTELL PROPER JOB IPA (5,5°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
LA BÊTE AMBRÉE (8°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
GUINNESS (4,2°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
GRIMBERGEN D'ABBAYE DE SAISON	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
FINNBARRA - CRAFT CIDER (5,5°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰

BOUTEILLES

KWAK AMBRÉE (8,4° - 33 cl)	8. ⁰⁰
BROOKLYN DEFENDER IPA (6° - 35,5 cl)	8. ⁰⁰
GRIMBERGEN ROUGE (6° - 33 cl)	7. ⁰⁰
CORONA (4,5° - 33 cl)	8. ⁰⁰
1664 0% (0° - 33 cl)	6. ⁰⁰

COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ 14 cl 11.⁰⁰
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

ST-GERMAIN SPRITZ 14 cl 12.⁰⁰
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco
Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais

ITALICUS SPRITZ 14 cl 12.⁰⁰
Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna,
Perrier, citron jaune, romarin frais

MOJITO 14 cl 11.⁰⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche,
citron vert, sucre de canne, Perrier

MOJITO AUX FRUITS 14 cl 11.⁰⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion**
ou purée de framboise*

PIÑA COLADA 18 cl 11.⁰⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas,
purée de noix de coco*

MOSCOW MULE 18 cl 11.⁰⁰
Vodka 42 Below, jus de citron vert*, ginger beer
naturelle La French

LALA BUBBLES 18 cl 11.⁰⁰
Prosecco Riccadonna, sirop de pêche

CLASSIC GIN & TONIC 16 cl 11.⁰⁰
Gin Bombay Sapphire, tonic naturel La French,
citron jaune frais

HAPPY HOUR

17H30 - 19H

COCKTAILS CLASSIQUES 8.⁰⁰ | MOCKTAILS & JUS DÉTOX 7.⁰⁰

VERRES DE VINS 15 cl 4.⁰⁰
Blanc : **BORDEAUX AOP GANTONNET** / Rosé : **GRIS BLANC IGP PAYS D'OC**
Rouge : **CÔTES DU RHÔNE AOP**

PRESSION ROYALES
Blonde, Blanche, Brune 33 cl 5.⁰⁰ | 50 cl 6.⁰⁰ | 100 cl 11.⁰⁰

22.50

Royal

BREAKFAST

JUSQU'À 17H

Jus de fruits au choix, boisson chaude au choix, bacon, saucisses, œufs au plat, galettes de pommes de terre, tomates rôties, haricots blancs à la tomate, pain de mie malté toasté

STARTERS & SHARING

PLATTERS

PLANCHE FINGER FOOD

22.50

Onion rings à la bière, Cheddar sticks, tenders aux épices cajun, pommes de terre grenaille au Cheddar, sauce BBQ, sauce mayonnaise épicée

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE

7.50

Sauce tartare

GARLIC BREAD AU FROMAGE V

8.50

Pain à l'ail au Cheddar et Emmental, Parmesan, persil

TENDERS AUX ÉPICES CAJUN

11.50

Sauce mayonnaise épicée

THE PERFECT DUO

16.50

Tenders aux épices cajun, Cheddar sticks, sauce BBQ, sauce mayonnaise épicée

NACHOS V

17.50

Tortillas chips, guacamole, Cheddar, jalapeños, crème aigre, sauce salsa

CHICKEN WINGS

18.50

8 pièces, céleri, sauce BBQ, sauce blue cheese



PLANCHE FINGER FOOD

DESSERTS

SIGNATURES

ETON MESS AUX FRUITS ROUGES

11.50

Fruits rouges, crème mascarpone, meringue

PUDDING AUX CRANBERRIES ET RAISINS

8.50

Crème anglaise

HOT BROWNIE

9.50

Glace vanille, sauce chocolat et caramel au beurre salé

BUNS ROLL GLACÉ FAÇON PROFITEROLES

10.50

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

CHEESECAKE

12.50

Compotée de cerises, crème fouettée

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12.50

Mini moelleux au chocolat, pudding, salade de fruits



ETON MESS AUX FRUITS ROUGES

THE BUTCHER'S CORNER

DEMI POULET RÔTI ET MARINÉ

23.50

À LA SAUCE HP BROWN

Pommes de terre grenaille au paprika fumé

CARPACCIO DE BŒUF D'ANGUS

22.50

Roquette, pesto, câprons, Pecorino Romano AOP, frites

ONGLET DE BŒUF D'ÉCOSSE IGP GRILLÉ

29.50

Frites, sauce au choix (poivre, BBQ)



DEMI POULET RÔTI

LES

BURGERS

Steak haché de bœuf d'origine française et frites 100% françaises

ORIGINAL ROYAL BURGER

24.50

Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, poitrine fumée, Cheddar, oignons caramélisés, salade, cornichons, sauce burger, bun sésame

CRISPY BBQ CHICKEN BURGER

20.50

Poulet croustillant, Cheddar, sauce BBQ, salade, bun brioché

CHEDDAR LOVER BURGER

21.50

Steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, sauce burger, salade, bun brioché

PEPPER BURGER

21.50

Steak haché de bœuf, Comté, sauce au poivre, tomate, salade, crispy onions, bun brioché

TOWER BURGER

25.50

Double steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, sauce burger, salade, bun brioché



ORIGINAL ROYAL BURGER

CLUB CBA SANDWICH

CLUB SANDWICH

&

SALADES

CLUB CBA

22.50

Filets de poulet marinés, bacon, avocat, œuf dur, coleslaw, iceberg, sauce ranch, pain de mie malte, frites

CROQUE DU PUB

19.50

Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, Cheddar, moutarde à l'ancienne, crème, pain de campagne, salade

POWER BOWL V

19.50

Falafels, avocat, chou bok choy mariné, fenouil croquant, carottes râpées, edamame, pousses de soja, chou kale frit, riz basmati et riz vénère, vinaigrette thaï

CÆSAR CRISPY CHICKEN SALAD

21.50

Poulet croustillant mariné, Parmesan, œuf dur, tomates cerises, croûtons, romaine, sauce César

PUB SPECIALS

CURRY JAUNE DE CREVETTES

21.50

Poivrons, courgettes, carottes, oignons, ail confit, amandes, riz basmati

L'INIMITABLE MAC & CHEESE V

19.50

Macaroni, Cheddar, Emmental, salade

CHILI SIN CARNE V

19.50

Haché végétal, haricots rouges, haricots noirs, carottes, tomates, poivrons, maïs, oignons rouges, cébette, riz basmati

CLASSIC FISH & CHIPS

22.50

Filet d'églefin frit, sauce tartare, frites

BŒUF BRAISÉ À LA GUINNESS

26.50

Carottes, champignons, lard fumé, purée de pommes de terre



CURRY JAUNE DE CREVETTES

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRE

33 cl

4.00

FANTA, SPRITE

25 cl

4.00

OASIS, ORANGINA

25 cl

4.00

FUZE TEA PÊCHE

OU MENTHE CITRON VERT

25 cl

4.00

JUS DE POMME*

OU D'ORANGE*

25 cl

4.00

NECTAR D'ABRICOT

OU D'ANANAS

25 cl

4.00

RED BULL

25 cl

5.00

VITTEL

50 cl

4.50

1 L

6.50

S.PELLEGRINO

5.00

7.00

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE

7.50

Expresso, whisky Irlandais Bushmills Original, sucre de canne et crème fouettée

HOT BAILEYS

7.50

Chocolat chaud, Baileys, crème fouettée

CAFÉ EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ

3.50

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

4.00

CAFÉ VIENNOIS

4.50

CARAMEL MACCHIATO

5.00

CHOCOLAT CHAUD

4.00

CHOCOLAT VIENNOIS

5.50

MATCHA LATTE

6.50

Thé vert matcha au lait sucré

THÉ & INFUSIONS COMPTOIRS RICHARD

4.50

Toutes nos boissons chaudes peuvent être commandées à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de 1€

WINES

WHITE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl	150 cl
BORDEAUX					
BORDEAUX PDO Gantonnet	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁵⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰
LOIRE VALLEY					
MENETOU-SALON PDO Château de Maupas (organic wine)	8. ⁰⁰	13. ⁰⁰		42. ⁰⁰	
BURGUNDY					
PETIT CHABLIS PDO "PAS SI PETIT" La Chablisienne	9. ⁰⁰	15. ⁰⁰		47. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
PGI PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor Gérard Bertrand	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	

ROSÉ

PROVENCE					
CÔTES DE PROVENCE PDO Soif de Pampa (organic wine)	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
GRIS BLANC PGI PAYS D'OC Gérard Bertrand	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁵⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰

RED

RHÔNE VALLEY					
CÔTES DU RHÔNE PDO Domaine de Verquière (organic wine)	6. ⁰⁰	10. ⁰⁰	19. ⁵⁰	29. ⁰⁰	57. ⁰⁰
LOIRE VALLEY					
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL PDO Domaine des Vallettes	8. ⁰⁰	13. ⁰⁰		42. ⁰⁰	
BORDEAUX					
HAUT-MÉDOC PDO Les Granges Domaines Edmond de Rothschild	9. ⁰⁰	15. ⁰⁰		47. ⁰⁰	
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
PINOT NOIR PGI PAYS D'OC "Saint-Victor" Gérard Bertrand	7. ⁰⁰	12. ⁰⁰		37. ⁰⁰	

SPARKLINGS

	12 cl	75 cl
JACQUART BRUT MOSAÏQUE PDO	13. ⁰⁰	60. ⁰⁰
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DOC	8. ⁰⁰	40. ⁰⁰

APERITIFS

WHITE WINE KIR 12 cl Blackcurrant, peach, blackberry or raspberry	5. ⁰⁰
KIR ROYAL 12 cl Champagne with blackcurrant, peach, blackberry or raspberry	12. ⁰⁰
RICARD, PASTIS SI 2 cl	5. ⁰⁰
LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl	5. ⁰⁰
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	5. ⁰⁰
MARTINI RISERVA BITTER, CAMPARI 6 cl	5. ⁰⁰
WHITE VERMOUTH MARTINI AMBRATO, RED VERMOUTH MARTINI RUBINO 6 cl	6. ⁰⁰
HOUSE AMERICANO 8 cl Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva bitter, fresh orange	7. ⁰⁰

DIGESTIFS

JAGERMEISTER, GET 27, BAILEY'S	4 cl 7. ⁰⁰
ADRIATICO AMARETTO ROASTED	9. ⁰⁰
MAMMA MIA LIMONCELLO	9. ⁰⁰
HENNESSY VERY SPECIAL COGNAC	9. ⁰⁰
CHÂTEAU LAUBADE BAS-ARMAGNAC SIGNATURE	9. ⁰⁰
CALVADOS COQUEREL VSOP	9. ⁰⁰
CALVADOS EXTRA OLD 10 YEARS 30&40	14. ⁰⁰
COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO	16. ⁰⁰

SPIRITS

WHISKIES 4CL

JOHNNIE WALKER RED LABEL Blended - Scotland	7. ⁰⁰
JACK DANIEL'S NO. 7 Tennessee Bourbon - United States	8. ⁰⁰
BUSHMILLS ORIGINAL Single Malt - Ireland	8. ⁰⁰
BELLEVOYE BLEU Triple Malt - France	9. ⁰⁰
MAKER'S MARK Kentucky Bourbon - United States	9. ⁰⁰
CRAIGELLACHIE 13 YEARS OLD Single Malt - Scotland	9. ⁰⁰
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD Blended - Scotland	10. ⁰⁰
BELLEVOYE NOIR Triple Malt tourbé - France	11. ⁰⁰
LAGAVULIN 16 YEARS OLD Single Malt - Scotland	12. ⁰⁰

VODKAS 4CL

42 BELOW New Zealand	7. ⁰⁰
FAIR France	9. ⁰⁰
GREY GOOSE ORIGINAL France	10. ⁰⁰

GINS 4CL

BOMBAY SAPPHIRE England	7. ⁰⁰
BOMBAY BRAMBLE England	8. ⁰⁰
CITADELLE France	9. ⁰⁰
MONKEY 47 Germany	12. ⁰⁰

RUMS 4CL

CARTA ORO BACARDI Puerto Rico	7. ⁰⁰
ÑEJO CUATRO BACARDI Puerto Rico	8. ⁰⁰
PLANTATION ORIGINAL DARK Barbados & Jamaica	8. ⁰⁰
NEISSON WHITE AGRICULTURAL RUM Martinique	9. ⁰⁰
ARHUMATIC PASSION FRUIT-VANILLA RUM ARRANGÉ	9. ⁰⁰
SANTA TERESA 1796 Venezuela	11. ⁰⁰



THE ROYAL PUB

BEERS

DRAFT BEERS

	33 cl	50 cl
SAINT AUSTELL PROPER JOB IPA (5,5°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
LA BÊTE AMBER ALE (8°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
GUINNESS (4,2°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
SEASONAL ABBEY GRIMBERGEN	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰
FINNBARRA - CRAFT CIDER (5,5°)	8. ⁰⁰	11. ⁰⁰

BOTTLES

KWAK AMBER ALE (8,4° - 33 cl)	8. ⁰⁰
BROOKLYN DEFENDER IPA (6° - 35,5 cl)	8. ⁰⁰
RED GRIMBERGEN (6° - 33 cl)	7. ⁰⁰
CORONA (4,5° - 33 cl)	8. ⁰⁰
1665 07 (0° - 33 cl)	6. ⁰⁰

ROYAL BEERS



	33 cl	50 cl	100 cl
KALTENBERG ROYAL LAGER Lager (5,5°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER Wheat (5,5°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
KÖNIG LUDWIG DUNKEL Dark (5,1°)	6. ⁰⁰	8. ⁰⁰	14. ⁰⁰
1 METER OF BEER Create your meter with 8 glasses of 33 cl			45. ⁰⁰

COCKTAILS PUB CREATIONS

ROYAL CHERRY 17 cl Fair organic quinoa Vodka, Maraschino liqueur, hibiscus syrup, lime juice*, cranberry nectar, Amarena cherry	12. ⁰⁰
---	-------------------

SUMMER BERRIES 15 cl Gin Bombay Sapphire, wild strawberry liqueur, raspberry syrup, lime juice*, pomegranate juice	12. ⁰⁰
--	-------------------

TIKI DU PUB 17 cl Bacardi Añejo Cuatro rum, passion fruit liqueur, coconut syrup, lime juice*, pineapple nectar, Angostura bitters	12. ⁰⁰
--	-------------------

MOCKTAILS & DETOX JUICES

VIRGIN MOJITO 14 cl Fresh mint, lime, cane sugar, apple juice*, Perrier	9. ⁰⁰
---	------------------

VIRGIN FRUITY MOJITO 14 cl Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier, passion fruit puree** or raspberry puree**	9. ⁰⁰
--	------------------

VIRGIN GIN & TONIC 16 cl Nolow botanical distillate, La French natural tonic, lemon, fresh rosemary	9. ⁰⁰
---	------------------

VIRGIN SPRITZ 16 cl Martini Vibrante, natural tonic La French, fresh orange	9. ⁰⁰
---	------------------

OXFORD STREET 17 cl Passion fruit puree*, pineapple nectar, vanilla syrup, lime juice*	9. ⁰⁰
--	------------------

PINK DETOX 20 cl Strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom, apple, orange	9. ⁰⁰
--	------------------

GINGER DETOX 20 cl Pineapple, passion fruit, ginger, lemon, turmeric, apple	9. ⁰⁰
---	------------------

HAPPY HOUR

5.30 PM - 7 PM

CLASSIC COCKTAILS 8.⁰⁰ | MOCKTAILS & DETOX JUICES 7.⁰⁰

GLASS OF WINE 15 cl 4.⁰⁰
White : BORDEAUX PDO GANTONNET / Rosé : GRIS BLANC PGI PAYS D'OC
Red : CÔTES DU RHÔNE PDO

ROYAL BEERS
Lager, Wheat, Dark 33 cl 5.⁰⁰ | 50 cl 6.⁰⁰ | 100 cl 11.⁰⁰

22.50

Royal
BREAKFAST

UNTIL 5 PM

Fruit juice of your choice, hot drink of your choice, bacon, sausages, fried eggs, hash browns, roasted tomatoes, baked beans with tomato sauce, toasted malted bread

STARTERS & SHARING

PLATTERS

FINGER FOOD BOARD

Beer onion rings, Cheddar sticks, tenders with cajun spices, Cheddar new potatoes, BBQ sauce, spicy mayonnaise sauce

22.50

FRIED CALAMARI

Tartar sauce

7.50

GARLIC CHEESE BREAD V

Garlic bread with Cheddar cheese, Emmental cheese, Parmesan cheese, parsley

8.50

CAJUN CHICKEN TENDERS

Spicy mayonnaise sauce

11.50

THE PERFECT DUO

Cajun chicken tenders, Cheddar sticks, BBQ sauce, spicy mayonnaise sauce

16.50

NACHOS V

Tortilla chips, guacamole, Cheddar cheese, jalapeños, sour cream, salsa sauce

17.50

CHICKEN WINGS

8 wings, celery, BBQ sauce, blue cheese sauce

18.50

FINGER FOOD BOARD

SIGNATURE
DESSERTS

ETON MESS WITH RED FRUITS

Red fruits, mascarpone cream, meringue

11.50

CRANBERRY AND RAISIN BREAD PUDDING

Custard

8.50

HOT BROWNIE

Vanilla ice cream, chocolate and salted caramel sauce

9.50

PROFITEROLE STYLE ICE CREAM BUN

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

10.50

CHEESECAKE

Cherry compote, whipped cream

12.50

COFFEE OR TEA WITH MINI DESSERTS

Mini chocolate fondant, pudding, fruit salad

12.50

ETON MESS WITH RED FRUITS

THE BUTCHER'S
CORNER

HALF ROASTED CHICKEN

MARINATED IN HP BROWN SAUCE

New potatoes with smoked paprika

23.50

ANGUS BEEF CARPACCIO

Arugula, pesto, capers, PDO Pecorino Romano, French fries

22.50

GRILLED SCOTTISH BEEF SKIRT STEAK PGI

French fries, choice of sauce (pepper, BBQ)

29.50

HALF ROASTED CHICKEN

BURGERS

Our beef burgers are french origin and our french fries are 100% french

ORIGINAL ROYAL BURGER

Ground beef steak, hash brown, smoked bacon, Cheddar cheese, caramelized onions, salad, pickles, burger sauce, sesame bun

24.50

CRISPY BBQ CHICKEN BURGER

Crispy chicken, Cheddar cheese, BBQ sauce, salad, brioche bun

20.50

CHEDDAR LOVER BURGER

Ground beef steak, Cheddar cheese, onion rings, salad, burger sauce, brioche bun

21.50

PEPPER BURGER

Ground beef steak, Comté cheese, pepper sauce, tomato, salad, crispy onions, brioche bun

21.50

TOWER BURGER

Double ground beef steak, Cheddar cheese, onion ring, salad, burger sauce, brioche bun

25.50

SUNDAES

2 OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM

Vanilla, chocolate, pistachio, mango, raspberry, lime

5.50 / 8.50

CHERRY SUNDAE

Cherry compote, vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, almonds

12.50

COOKIE DOUGH®

Cookie dough ice cream, cookies, salted caramel and chocolate sauce, whipped cream

12.50

LOVELY BERRIES

Raspberry sorbet, yoghurt ice cream, red fruit compote, meringue, whipped cream

12.50

CBA CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH
AND
SALADS

CLUB CBA

Marinated chicken fillets, bacon, avocado, hard-boiled egg, coleslaw, cos lettuce, ranch sauce, malted bread, French fries

22.50

POWER BOWL

Falafels, avocado, pickled bok choy cabbage, crunchy fennel, shredded carrots, edamame, bean sprouts, fried kale, basmati and black rice, Thai dressing

19.50

THE PUB'S CROQUE MONSIEUR

Grilled ham and cheese sandwich with a creamy sauce, mustard, sourdough bread, side salad

19.50

CRISPY CHICKEN CÆSAR SALAD

Crispy marinated chicken, Parmesan cheese, hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, romaine, caesar sauce

21.50

PUB SPECIALS

YELLOW CURRY WITH SHRIMP

Peppers, zucchini, carrots, onions, garlic confit, almonds, basmati rice

21.50

THE INIMITABLE MAC & CHEESE V

Macaroni, Cheddar, Emmental, side salad

19.50

CHILI SIN CARNE

Vegetable savory mince, kidney beans, black beans, carrots, tomatoes, peppers, corn, red onions, spring onions, basmati rice

19.50

CLASSIC FISH & CHIPS

Battered haddock fillet, tartare sauce, French fries

22.50

GUINNESS-BRAISED BEEF

Carrots, mushrooms, smoked lard, mashed potatoes

26.50

YELLOW CURRY WITH SHRIMP

ORIGINAL ROYAL BURGER

FRESH DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

33 cl

4.50

FANTA, SPRITE

25 cl

4.50

OASIS, ORANGINA

25 cl

4.50

FUZE TEA PEACH OR MINT LIME

25 cl

4.50

APPLE* OR ORANGE* JUICE

25 cl

4.50

APRICOT OR PINEAPPLE NECTAR

25 cl

4.50

RED BULL

25 cl

5.50

VITTEL

50 cl

4.50

S.PELLEGRINO

1 L

6.50

50 cl

5.50

1 L

7.50

HOT DRINKS

IRISH COFFEE

Espresso, Bushmills Original Irish whisky, cane sugar and whipped cream

7.50

HOT BAILEYS

Hot chocolate, Baileys and whipped cream

7.50

ESPRESSO, AMERICANO, DECAF

3.50

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

4.50

COFFEE VIENNOIS

4.50

CARAMEL MACCHIATO

5.50

HOT CHOCOLATE

4.50

CHOCOLATE VIENNOIS

5.50

MATCHA LATTE

Matcha green tea with sweet milk

6.50

COMPTOIRS RICHARD TEA & HERBAL TEA

4.50

All of our hot drinks can be ordered with Oatly oat drink for an extra 1€