

LES VINS



15 cl



25 cl



75 cl

BLANCS

VIN DE FRANCE

"PLEIN LA VUE" - SAUVIGNON BLANC Jeff Carell (vin biologique) 6.50 10.00 29.00

BORDEAUX

BORDEAUX AOP - SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, SÉMILLON Gantonnet 6.50 10.00 29.00

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOP "PAS SI PETIT" - CHARDONNAY La Chablienne 9.50 15.50 47.50

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC - CHARDONNAY Saint-Victor Gérard Bertrand 7.50 12.00 37.50

ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP - TIBOUREN, CINSAULT, GRENACHE Soif de Pampa (vin biologique) 7.50 12.00 37.50

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC - GRENACHE Gérard Bertrand - Gris blanc 6.50 10.00 29.00

ROUGES

BEAUJOLAIS

BROUILLY AOP - GAMAY Réserve de la Beauvoisie 6.50 10.00 29.00

VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP CABERNET FRANC "La Tour de mon Père" (vin biologique) 8.50 13.50 42.50

BORDEAUX

HAUT-MÉDOC AOP - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 9.50 15.50 47.50

"Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC PINOT NOIR "Saint-Victor" Gérard Bertrand 7.50 12.00 37.50

LES BULLES

JACQUART BRUT "MOSAÏQUE" AOP 12 cl 75 cl 13.00 60.00

PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DOC 8.00 40.00

LES DIGESTIFS

JAGERMEISTER, GET 27, BAILEYS 4 cl 7.50

AMARETTO ROASTED ADRIATICO 9.00

LIMONCELLO MAMMA MIA 9.00

COGNAC MARTELL V.S 9.00

COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO 16.00

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE SIGNATURE 9.00

CALVADOS COQUEREL VSOP 9.00

CALVADOS EXTRA OLD 10 ANS 30&40 14.00

CHARTREUSE VERTE 11.50

LES APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 12 cl 6.00

Cassis, pêche, mûre ou framboise

KIR ROYAL 12 cl 13.00

Cassis, pêche, mûre ou framboise

RICARD, PASTIS 51 2 cl 5.00

LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl 5.50

VERMOUTH MARTINI ROSSO, VERMOUTH MARTINI BIANCO 6 cl 5.50

MARTINI RISERVA BITTER, CAMPARI 6 cl 5.50

AMÉRICANO MAISON 8 cl 7.00

Vermouth Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva bitter, orange fraîche

IESSI - L'APERITIVO SANS ALCOOL 6 cl 5.50

LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4cl

BALLANTINE'S FINEST Blended - Écosse 7.50

BUFFALO TRACE Kentucky Bourbon - États-Unis 8.00

JAMESON Blended - Irlande 8.50

BELLEVOYE BLEU Triple Malt - France 9.00

ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE 9.00

Single Malt - Écosse

SAZERAC 6 ANS Kentucky Rye Whiskey - États-Unis 9.00

CRAIGELLACHIE 13 ANS Single Malt - Écosse 9.50

CHIVAS REGAL 12 ANS Blended - Écosse 10.00

BELLEVOYE NOIR Triple Malt tourbé - France 11.50

LAGAVULIN 16 ANS Single Malt - Écosse 12.00

THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK 13.50

Single Malt - Écosse

GINS 4cl

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre 7.50

BOMBAY CITRON PRESSÉ Angleterre 8.50

FAIR France 8.50

CITADELLE France 9.00

MONKEY 47 Allemagne 12.00

VODKAS 4cl

42 BELOW Nouvelle-Zélande 7.50

FAIR France 9.00

GREY GOOSE ORIGINAL France 10.00

TEQUILA & MEZCAL 4cl

TEQUILA CAZADORES BLANCO Mexique 9.00

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA Mexique 9.50

RHUMS 4cl

BACARDI CARTA ORO Porto Rico 7.00

BACARDI 10 ANS GRAN RESERVA DIEZ Porto Rico 12.00

PLANTERAY ORIGINAL DARK Barbade & Jamaïque 8.50

HSE BLANC 50° Martinique 8.00

HSE TRÈS VIEUX PORT CASK FINISH VSOP Martinique 11.50

LA HECHICERA Colombie 11.50

BRUGALL 1888 République Dominicaine 11.50

SANTA TERESA 1796 Vénézuéla 12.00

THE ROYAL PUB

LES BIÈRES

≡ & CIDRE ≡

PRESSIONS ROYALES

	33 cl	50 cl	100 cl
KALTENBERG ROYAL LAGER Blonde (5,5°)	7.00	9.00	14.50
KÖNING LUDWIG WEISSBIER Blanche (5,5°)	7.00	9.00	14.50
KÖNING LUDWIG DUNKEL Brune (5,1°)	7.00	9.00	14.50
1 MÈTRE DE BIÈRE Composez vous-même vos 8 verres de 33 cl			45.00

BOUTEILLES

	33 cl
ANOSTEKE (8°)	8.00
1664 BLANC (5°)	8.00
CORONA (4,5°)	8.00
PIETRA LIMONCELLA (5°)	8.50
1664 0% (0°)	6.50
CIDER MAGNERS (4,5°)	7.50

PRESSIONS CLASSIQUES

	25 cl	33 cl	50 cl
SAINT AUSTELL PROPER JOB IPA (5,5°)	7.50	8.50	11.50
LA BÊTE AMBRÉE (8°)	7.50	8.50	11.50
GUINNESS (4,2°)	7.50	8.50	11.50
BROOKLYN PULP ART IPA (6°)	7.50	8.50	11.50
GRIMBERGEN D'ABBAYE DE SAISON (6°)	7.50	8.50	11.50



LES COCKTAILS

CRÉATIONS DU PUB

GREEN IDOL 10 cl Vodka 42 Below, liqueur de vanille, purée de kiwi**, sirop de jasmin, jus de citron vert*, matcha, vegan foamer	12.50
BITTER CANDY 11 cl Gin Bombay Sapphire, Aperol, liqueur de mandarine, marmelade d'oranges amères, jus de citron vert	12.50
SWEET COCONUT 17 cl Rhum Bacardi Carta Oro, liqueur de noix de coco Fair, sirop de chocolat blanc, jus de citron vert*, nectar de poire	12.50

MOCKTAILS & JUS DETOX

VIRGIN MOJITO 14 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, Perrier	9.50
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 14 cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** ou purée de mangue** ou purée de kiwi**	9.50
PINK TONIC 16 cl Distillat botanique Nolow n°4, sirop de rose, jus de citron vert*, premium tonic water Fever-Tree	9.50
SPICY SPIRIT 17 cl Nolow Ginger n°7, purée de fruit de la passion**, jus d'ananas, Perrier	9.50
VIRGIN SPRITZ 16 cl Martini Vibrante, premium tonic water Fever-Tree, orange fraîche	9.50
VIRGIN NEGRONI 9 cl Nolow Bitter n°8, Distillat botanique Nolow n°4, Martini Vibrante, orange fraîche	10.00
PURPLE RAIN 20 cl Betterave, carotte, citron, gingembre	9.50
GINGER DETOX 20 cl Ananas, fruit de la passion, gingembre, citron, curcuma, pomme	9.50

COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ 14 cl 12.50 Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche
ST-GERMAIN SPRITZ 14 cl 12.50 Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
ITALICUS SPRITZ 14 cl 12.50 Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
MOJITO 14 cl 12.50 Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier
MOJITO AUX FRUITS 14 cl 12.50 Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** ou purée de mangue** ou purée de kiwi**
PALOMA 16 cl 12.50 Tequila Cazadores Blanco, jus de citron frais, soda pamplemousse Fever-Tree
PIÑA COLADA 18 cl 12.50 Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas, purée de noix de coco**
MOSCOW MULE 18 cl 12.50 Vodka 42 Below, jus de citron vert*, premium ginger beer Fever-Tree
EXPRESSO MARTINI 13 cl 12.50 Vodka 42 Below, liqueur de café Fair, sirop de sucre de canne, espresso
CLASSIC GIN & TONIC 16 cl 12.50 Gin Bombay Sapphire, premium tonic water Fever-Tree, citron jaune frais

HAPPY HOUR
17H30 - 19H

PRESSIONS ROYALES

Blonde, Blanche, Brune
33 cl 5.50 | 50 cl 7.00 | 100 cl 11.50

🍷 SÉLECTION DE COCKTAILS CLASSIQUES 9.50
🍹 SÉLECTION DE MOCKTAILS & JUS DETOX 7.50

VERRES DE VIN 15 cl 4.50

Blanc : BORDEAUX AOP GANTONNET
Rosé : GRIS BLANC IGP PAYS D'OC
Rouge : BROUILLY AOP GAMAY

STARTERS & SHARING PLATTERS

PLANCHE FINGER FOOD	23.50
Onion Rings à la bière, Cheddar sticks, tenders de poulet aux épices cajun, pommes grenaille au Cheddar, sauce BBQ, mayonnaise épicée	
MAC'N CHEESE BALLS V	8.50
Sauce Cheddar	
CHEESY GARLIC BREAD V	8.50
Pain à l'ail au Cheddar et à l'Emmental, Parmesan, persil	
ONION RINGS À LA BIÈRE V	9.50
Sauce BBQ	
CHEDDAR STICKS V	9.50
Sauce salsa	
CORN DOG	11.50
French mustard	
TENDERS AUX ÉPICES CAJUN	11.50
Mayonnaise épicée	
CHICKEN WINGS	13.50
Sauce ranch	
NACHOS V	19.50
Tortilla chips, guacamole, Cheddar, jalapeños, sour cream, sauce salsa	



• PLANCHE FINGER FOOD •

CLUB SANDWICH & SALADES

CLUB CBA	22.90
Filet de poulet français mariné, bacon, avocat, œuf plein air, salade, coleslaw, frites	
POWER BOWL V	19.50
Boulghour aux herbes fraîches, falafels, Feta AOP, avocat, betterave jaune rôtie, betterave rouge, edamame, mangue, grenade, sésame noir, vinaigrette thaï	
POWER BOWL SAUMON MARINÉ	21.90
Boulghour aux herbes fraîches, saumon mariné à la coriandre, Feta AOP, avocat, betterave jaune rôtie, betterave rouge, edamame, mangue, grenade, sésame noir, vinaigrette thaï	
CAESAR CHICKEN SALAD	21.90
Filet de poulet français et mariné au citron et thym, Parmesan, œuf plein air, romaine, croûtons, sauce César	

THE BUTCHER'S CORNER

DEMI-POULET FRANÇAIS RÔTI À LA SAUCE HP BROWN	23.50
Pommes grenaille au pesto	
MIXED GRILL	26.50
Brochettes de poulet français mariné, saucisses, gambas, frites, maïs rôti, sauce chimichurri	
ONGLET DE BŒUF D'ÉCOSSE IGP GRILLÉ	29.90
Sauce béarnaise, frites, salade	
CÔTE DE BŒUF (env. 400g)	39.50
Sauce béarnaise, frites, salade	

≡ PUB SPECIALS ≡

CURRY JAUNE DE CREVETTES	23.50
Butternut, edamame, carottes, amandes, oignons, ail confit, riz basmati, sauce Tikka Masala	
CHILI SIN CARNE 	18.90
Haché végétal, haricots rouges, haricots noirs, carottes, tomates, poivrons, maïs, oignon, riz basmati	
L'INIMITABLE MAC & CHEESE V	19.90
Macaroni, Cheddar, Emmental, oignon	
BANGERS & MASH	22.50
Saucisses, purée de pommes de terre, sauce gravy aux oignons	
CLASSIC FISH & CHIPS	23.90
Filet d'églefin en beignet, sauce tartare, frites	
CHICKEN PIE	23.50
Emincés de poulet français mariné, champignons de Paris, épinards, sauce gravy, salade	
BŒUF BRAISÉ À LA GUINNESS	28.50
Lardons, champignons de Paris, carottes, purée de pommes de terre	



• DEMI-POULET RÔTI FRANÇAIS À LA SAUCE HP BROWN •

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX 6.00

Frites, riz basmati, pommes grenaille, purée de pommes de terre, macaroni sauce cheddar, légumes au pesto, salade verte

MENU ENFANT

POUR LES MOINS DE 10 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON

17.50

LES BURGERS

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie*

V

- ORIGINAL ROYAL BURGER** 25.90
Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, poitrine fumée, Cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun sésame
- SPICY CHICKEN BURGER** 23.90
Tenders de poulet mariné, Cheddar, compotée d'oignons, mayonnaise épicée, salade, sauce salsa, bun brioché
- BURGER RACLETTE** 24.90
Steak haché de bœuf, raclette fumée, poitrine fumée, pomme anna, oignons caramélisés, salade, sauce poivre, bun brioché
- CHEDDAR LOVER BURGER** 24.90
Steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, salade, sauce burger, bun brioché
- TOWER BURGER** 26.90
Double steak haché de bœuf, Cheddar, onion ring, salade, sauce burger, bun brioché

Notre steak haché de bœuf et nos frites sont d'origine française



ORIGINAL ROYAL BURGER

DESSERTS SIGNATURES

- GAUFRE DE BRUXELLES** 9.00
Sauce chocolat-noisette
- WARM CHOCOLATE COOKIE** 9.90
Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat, glace vanille
- FRENCH CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON** 9.50
- HOT BROWNIE** 9.50
Brownie aux noix de pécan, glace vanille, sauce chocolat, caramel beurre salé au Sel de Guérande, crème fouettée
- TIRAMISU CHOCO-NOISETTE** 11.00
Mousse mascarpone, pâte à tartiner choco-noisettes, biscuit savoiardi
- CHEESECAKE** 11.00
Compotée de myrtilles, crème fouettée
- CRUMBLE AUX POMMES** 11.50



WARM CHOCOLATE COOKIE

GLACES

- COUPE 2 OU 3 BOULES** 5.50 / 8.50
Crèmes glacées : Vanille, chocolat, pistache
Sorbets : Mangue, framboise, citron vert
- COUPE POP CORN** 10.00
Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, pop corn, crème fouettée
- COOKIE DOUGH** 12.50
Glace Cookie Dough, cookies, sauce caramel beurre salé au Sel de Guérande, sauce chocolat, crème fouettée

SUPPLÉMENT : CRÈME FOUETTÉE 2.00

BOISSONS FRAÎCHES

- | | | | |
|---|------|--|-----------------------|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33 cl | 5.20 | PREMIUM INDIAN TONIC WATER FEVER-TREE 20 cl | 5.50 |
| FANTA, SPRITE 25 cl | 5.20 | PREMIUM GINGER BEER FEVER-TREE 20 cl | 5.50 |
| OASIS, ORANGINA 25 cl | 5.20 | IESSI FRIZZANTE 18 cl (Spritz sans alcool) | 6.90 |
| FUZE TEA PÊCHE OU MENTHE CITRON VERT 25 cl | 5.20 | RED BULL 25 cl | 5.20 |
| JUS ET NECTAR BIO "JUS DE RÊVE" 25 cl | 5.20 | PERRIER 33 cl | 5.20 |
| Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, jus de tomate, nectar d'abricot | | | |
| SPARKLING PINK GRAPEFRUIT FEVER-TREE 20 cl | 5.50 | VITTEL | 50 cl 1L
5.00 7.00 |
| | | S.PELLEGRINO | 5.00 7.00 |

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--|---|
| IRISH COFFEE 8.50
Expresso Massaya bio, whisky Irlandais Jameson, sucre de canne, crème fouettée | LATTE MACCHIATO CAMEL OU VANILLE 5.50 |
| HOT BAILEYS 8.50
Chocolat chaud, Baileys, crème fouettée | CHOCOLAT CHAUD 5.90 |
| CAFÉ MASSAYA BIO 3.90
EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ | CHOCOLAT VIENNOIS 6.50 |
| CAFÉ VIENNOIS 5.00 | CHAÏ LATTE, MATCHA LATTE 6.50 |
| CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO 5.20 | GOLDEN LATTE, UBE LATTE 6.50 |
| | THÉS & INFUSIONS COMPTOIR RICHARD 5.00 |
| | Thés verts : Menthe, Jasmin
Thés noirs : Darjeeling, Earl grey, Breakfast
Infusions : Verveine, Tilleul-menthe, Rooibos fruits rouges bio |

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

*Sauf le Tower Burger. Tous nos œufs sont issus d'élevage de plein air. Il est possible pour nos clients de demander de l'eau potable gratuitement. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition (hors viande crue, poisson cru, œufs crus).