

LES VINS

BLANCS

	15 cl	25 cl	75 cl
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	7.00	11.00	32.00
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, CINSULT, GRENACHE Soif de Pampa (vin biologique)	7.50	12.00	37.50
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP PAYS D'OC - GRENACHE Gérard Bertrand - Gris blanc	7.00	11.00	32.00

ROUGES

BEAUJOLAIS			
BROUILLY AOP - GAMAY Réserve de la Beauvoisie	7.00	11.00	32.00
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 "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild	9.50	15.50	47.50
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP PAYS D'OC - PINOT NOIR "Saint-Victor" Gérard Bertrand	7.50	12.00	37.50

LES BULLES

JACQUART BRUT "SIGNATURE" AOP	12 cl	75 cl
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY DOC	13.00	60.00
	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 HENNESSY VERY SPECIAL	12.00	
COGNAC HENNESSY VSOP	14.50	
COGNAC HENNESSY XO	26.50	
BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE SIGNATURE	9.00	
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP	12.00	
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO PAYS-D'AUGE	14.50	
CHARTREUSE VERTE	11.50	

LES SPIRITUEUX

WHISKIES 4cl		
BALLANTINE'S FINEST Blended - Écosse	7.50	
JAMESON Blended - Irlande	8.50	
ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE Single Malt, Speyside - Écosse	9.00	
CHIVAS REGAL 12 ANS Blended - Écosse	10.00	
GLENMORANGIE 12 ANS Single Malt, Highlands - Écosse	11.00	
LAPHROAIG 10 ANS Single Malt tourbé, Islay - Écosse	11.50	
THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK Single Malt - Écosse	14.50	
HIGHLAND PARK 12 ANS Single Malt, Highlands-Orkney - Écosse	12.00	
THE GLENROTHES 15 ANS Single Malt, Speyside - Écosse	16.50	
JIM BEAM Kentucky Bourbon	8.00	
MAKER'S MARK Kentucky Bourbon	9.50	
NIKKA DAYS blended - Japon	8.50	
NIKKA FROM THE BARREL blended - Japon	10.00	
TOKI SUNTORY blended - Japon	10.50	
HIBIKI JAPANESE HARMONY blended - Japon	18.00	
GINS 4cl		
BEEFEATER Angleterre	7.50	
FAIR France	8.50	
CITADELLE France	9.00	
ROKU Japon	10.00	
MONKEY 47 Allemagne	13.50	

LES APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 12 cl Cassis, pêche, mûre ou framboise	6.00
KIR ROYAL 12 cl Cassis, pêche, mûre ou framboise	13.00
RICARD, PASTIS SI 2 cl	5.00
LILLET BLANC, LILLET ROSÉ 6 cl	5.50
VERMOUTH DOLIN ROUGE, BLANC, DRY 6 cl	6.00
BITTER DOLIN, CAMPARI 6 cl	6.00
AMERICANO 14 cl Vermouth rouge Dolin, Bitter Dolin, Perrier, orange fraîche	9.50
VIRGIN AMERICANO 14 cl VRMH n°1, BTTR n°1, Perrier, orange fraîche	9.50
IESSI - L'APERITIVO SANS ALCOOL 6 cl	5.50

VODKAS 4cl

ABSOLUT Suède	7.50
FAIR France	8.50
HAKU Japon	9.00
BELVEDERE PURE ORGANIC Pologne	12.00
BELVEDERE DIRTY BREW Pologne	13.00
TEQUILAS & MEZCAL 4cl	
ALTOS BLANCO Jalisco	9.00
CODIGO REPOSADO Jalisco	13.00
MEZCAL DEL Maguey VIDA Oaxaca	10.00

RHUMS 4cl

HAVANA CLUB 3 ANS Cuba	7.50
HAVANA CLUB ESPECIAL Cuba	8.50
EMINENTE AMBAR CLARO Cuba	10.00
PLANTERAY ORIGINAL DARK Barbade & Jamaïque	8.50
HSE BLANC 50° Martinique	8.00
HSE TRÈS VIEUX PORT CASK FINISH VSOP Martinique	12.50
LA HECHICERA Colombie	12.50
BRUGALL 1888 République Dominicaine	11.50
HAVANA CLUB ICONICA SELECCION DE MAESTROS Cuba	13.00

CACHAÇA 4cl

ABELHA SILVER ORGANIC Brésil	9.00
------------------------------	------

THE ROYAL PUB

LES BIÈRES

& CIDRE

	25 cl	50 cl	1L		25 cl	50 cl	1L
1664 BLONDE (5,5°)	5.50	8.50	14.50	LA BÊTE AMBRÉE (8°)	6.50	9.50	16.50
CARLSBERG (5,6°)	5.50	8.50	14.50	GUINNESS (4,2°)	6.50	9.50	16.50
1664 BLANC (5°)	5.50	8.50	14.50	KILKENNY RED ALE (4,3°)	7.00	10.00	17.50
BROOKLYN IPA BODEGA RUN (6,7°)	6.00	9.00	15.50	CIDER MAGNERS (4,5°)	5.50	8.50	14.50

BOUTEILLES

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

LES COCKTAILS

CRÉATIONS DU PUB

RED SPIRIT 15 cl Gin FAIR, liqueur d'açai FAIR, purée de fraise**, jus de citron vert*, jus de cranberry, menthe fraîche	13.00
FLOWER SMASH 10 cl Gin Citadelle, liqueur de fleurs de sureau FAIR, sirop de jasmin, jus de citron vert*, basilic frais	13.00
TIKI MANGO 17 cl Rhum Planteray Original Dark, liqueur de mangue FAIR, purée de noix de coco**, jus de citron vert*, jus d'ananas	13.00

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 14 cl Jus de pomme, Perrier, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	9.50
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 14 cl Purée de fruit de la passion** ou purée de fraise**, Perrier, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	10.00
VIRGIN BASIL SMASH 10 cl Hydrolat JNPR n°2, sirop de fleurs de sureau, jus de citron vert*, basilic frais	9.50
SUMMER VIBE 13 cl Hydrolat JNPR n°1, sirop de framboise, jus de citron frais, jus de cranberry, menthe fraîche	9.50
VIRGIN SPRITZ 14 cl Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange fraîche	9.50
VIRGIN AMARETTO SOUR 10,5 cl Amaretto Adriatico 0,0%, jus de citron vert*, vegan foamer, sel de Maldon	9.50
PINK DREAM 20 cl Fraise, framboise, pomme, eau de coco, fleur d'oranger	9.50
GINGER DREAM 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
HUGO SPRITZ 14 cl 12.50 Liqueur de fleurs de sureau FAIR, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
ITALICUS SPRITZ 14 cl 12.50 Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
LIMONCELLO SPRITZ 14 cl 12.50 Limoncello Mamma Mia, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
MOJITO 14 cl 12.50 Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier
MOJITO AUX FRUITS 14 cl 13.00 Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** ou purée de fraise**
PALOMA 16 cl 12.50 Tequila Altos Blanco, jus de citron vert*, soda pamplemousse Fever-Tree
PIÑA COLADA 18 cl 12.50 Rhum Havana Club 3 ans, nectar d'ananas, purée de noix de coco**
MOSCOW MULE 18 cl 12.50 Vodka Absolut, jus de citron vert*, premium ginger beer Fever-Tree
EXPRESSO MARTINI 13 cl 12.50 Vodka FAIR, liqueur de café FAIR, sirop de sucre de canne, expresso
CLASSIC GIN & TONIC 16 cl 12.50 Gin Beefeater, premium tonic water Fever-Tree, citron jaune frais
NEGRONI 9 cl 12.50 Gin Beefeater, vermouth rouge Dolin, bitter Dolin, orange fraîche, olive verte
CUBAN MULE 16 cl 13.00 Rhum Eminente Ambar Claro, jus de citron vert*, premium ginger beer Fever-Tree, citron vert
HENNESSY GINGER 16 cl 13.00 Cognac Hennessy Very Special, premium ginger ale Fever-Tree, citron vert frais
NIKKA OLD FASHIONED 6 cl 13.00 Whisky Nikka from The Barrel, sirop de sucre de canne, Angostura bitters, zeste d'orange

HAPPY HOUR
17H30 - 19H

BIÈRES PRESSIONS

Blonde, Blanche
25 cl 4.00 | 50 cl 7.00 | 1L 11.50

- SÉLECTION DE COCKTAILS CLASSIQUES 9.50
- SÉLECTION DE MOCKTAILS 7.50

VERRES DE VIN 15 cl 5.00

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, mac'n cheese balls, tenders de poulet aux épices cajun, pommes grenaille au cheddar, sauce BBQ, mayonnaise épicée
- PLANCHE MIXTE** 24.50
Saucisse sèche du perche, jambon cuit aux herbes, coppa, Comté AOP, Camembert de Normandie au lait cru, pain de campagne, sauce yaourt aux herbes
- MAC'N CHEESE BALLS V** 8.50
Sauce cheddar
- CHEESY GARLIC BREAD V** 9.50
Pain à l'ail au cheddar et à l'emmental, parmesan, persil
- ONION RINGS À LA BIÈRE V** 9.50
Sauce BBQ
- CHURROS POTATOES V** 9.50
Sauce cheddar, parmesan
- CROUSTI TEX MEX V** 10.50
Sauce salsa
- TENDERS AUX ÉPICES CAJUN** 11.50
Mayonnaise épicée
- CHICKEN WINGS** 14.50
Sauce ranch
- NACHOS V** 19.50
Tortilla chips, guacamole, cheddar, jalapeños, sour cream, sauce salsa



• PLANCHE FINGER FOOD •

LES BURGERS

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie*

- ORIGINAL ROYAL BURGER** 25.90
Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, poitrine fumée, cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun aux céréales
- SPICY CHICKEN BURGER** 23.90
Tenders de poulet mariné, cheddar, compotée d'oignons, salade, mayonnaise épicée, sauce salsa, bun brioché
- PULLED PORK BURGER** 24.90
Pulled pork, cheddar, oignons frits, coleslaw, salade, sauce barbecue, 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 •

CLUB SANDWICH & SALADES

- CLUB CBA** 22.90
Filet de poulet français mariné, bacon, avocat, œuf plein air, coleslaw, salade, frites
- POWER BOWL LITTLE ITALY V** 19.50
Puntalette aux herbes, burrata des Pouilles, tomates confites, tomates cerises, artichauts à la romaine, olives Taggiasche, légumes grillés marinés, pistaches, vinaigrette au pesto
- CAESAR CHICKEN SALAD** 21.90
Filet de poulet français mariné au citron et thym, parmesan, œuf plein air, tomates cerises, romaine, croûtons dorés, sauce César
- CARPACCIO DE BŒUF ANGUS** 23.90
Copeaux de cheddar mûré, pesto, câprons, sucrine, frites

THE BUTCHER'S CORNER

- DEMI-POULET FRANÇAIS RÔTI À LA SAUCE HP BROWN** 23.90
Pommes grenaille au pesto
- MIXED GRILL** 26.50
Brochettes de poulet mariné, saucisses, gambas, frites, maïs rôti, sauce chimichurri
- ONGLET DE BŒUF D'ÉCOSSE IGP GRILLÉ** 29.90
Sauce béarnaise, salade, frites
- CÔTE DE BŒUF (env. 400g)** 39.50
Sauce béarnaise, salade, frites



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

PUB SPECIALS

- L'INIMITABLE MAC & CHEESE V** 19.90
Macaroni, cheddar, emmental, oignon
- POULET TANDOORI** 21.90
Riz basmati, naan
- DAHL DE LÉGUMES AU CURRY & LAIT DE COCO** 22.50
Riz basmati, naan
- BANGERS & MASH** 22.50
Saucisses, purée de pommes de terre, sauce gravy aux oignons
- CHILI DOG** 22.50
Saucisse de boeuf, cheddar, oignons crispy, sauce BBQ et moutarde, pain hot dog, chili con carne
- CLASSIC FISH & CHIPS** 23.90
Filet d'églefin, sauce tartare, frites

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX 6.00

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

MENU ENFANT

POUR LES MOINS DE 10 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON

17.50

DESSERTS DU PUB

- 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
- COUPE CHOCOLAT BAILEYS IRISH CREAM®** 10.50
Mousse au chocolat, crème mascarpone au Baileys Irish Cream, noisettes torréfiées
- TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES** 11.00
Mousse mascarpone, coulis de fruits rouges, biscuit savoiardi
- CHEESECAKE** 11.00
Caramel toffee noix de pécan, crème fouettée
- ASSIETTE DE FRUITS ROUGES** 11.50
Sirop à l'hibiscus, crème glacée yaourt



• WARM CHOCOLATE COOKIE •

GLACES

- COUPE 2 OU 3 BOULES** 6.00 / 9.00
Crèmes glacées : Vanille, chocolat, yaourt
Sorbets : Mangue, framboise, citron vert
- COUPE FRAMBOISE MELBA** 11.50
Glace vanille, sorbet framboise, compotée de fruits rouges et framboises fraîches, crème fouettée, amandes effilées
- 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

- CITRONNADE** 25 cl 5.90
Citron jaune, pomme, agave, citron vert
- CITRONNADE FRAMBOISE** 25 cl 5.90
Citron jaune, agave, framboise, basilic
- COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO** 33 cl 5.20
- FANTA, SPRITE** 25 cl 5.20
- OASIS, ORANGINA** 25 cl 5.20
- FUZE TEA PÊCHE OU MENTHE CITRON VERT** 25 cl 5.20
- JUS ET NECTAR BIO "JUS DE RÊVE"** 25 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
- PREMIUM INDIAN TONIC WATER FEVER-TREE** 20 cl 5.50
- PREMIUM GINGER BEER FEVER-TREE** 20 cl 5.50
- RED BULL** 25 cl 5.20
- PERRIER** 33 cl 5.20
- VITTEL** 33 cl 50 cl 5.00 7.00
- S.PELLEGRINO** 33 cl 50 cl 5.00 7.00

BOISSONS CHAUDES

- IRISH COFFEE** 8.50
Expresso Massaya bio, whisky Irlandais Jameson, sucre de canne, crème fouettée
- EXPRESSO MASSAYA BIO, DÉCAFEINÉ SOLELA BIO & ÉQUITABLE** 3.80
- CAFÉ VIENNOIS** 5.00
- CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO** 5.20
- LATTE MACCHIATO CARAMEL OU VANILLE** 5.50
- CHOCOLAT CHAUD** 5.90
- CHOCOLAT VIENNOIS** 6.50
- CHAÏ LATTE, MATCHA 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 sans supplément.

*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).