Bienvenue et bon appétit !

Ici, nous aimons les choses simples : des produits de qualité, une ambiance conviviale, et le partage de sourires, dans un esprit familial.

Comme on dit chez nous : "Mieux vaut un bon repas entre amis qu'une longue dissertation sur le vent."
(Ou quelque chose comme ça, nous ne sommes pas parémiographes, juste gourmands !)

L'équipe du Royalty

MENU

À PARTAGER

PLANCHE APÉRO POUR 2, 4 OU 6 PERSONNES **8€ / 15€ /22€**
Jambon Serrano, chorizo, fromage pur brebis au lait cru

ASSIETTE IBÉRIQUE **15€**
Chiffonnade de jambon Serrano, pan con tomate maison, toasts

PIZZAPÉRO Demandez-nous ! **10€**

SAUCISSON 150g **6€**

PÂTÉ 90g **6€**

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD **14€**
Salade, Chiffonnade de jambon Serrano, toasts, lardons, tomates cerises

SALADE DE TRUITE **20€**
Salade, fromage de brebis, œufs durs, croûtons, truite fumée des Pyrénées, tomates cerises, olives

SALADE CÉSAR **16€**
Salade, poulet mariné, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises

SALADE VERTE **3€**

SUPPLÉMENT MIEL **1,50€**

OMELETTES

NATURE **12€**
CAMEMBERT **14€**
JAMBON-FROMAGE **13€**
JAMBON-CHAMPIGNONS-FROMAGE **14€**
ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES « MAISON »

GALETTES BRETONNES

GALETTE COMPLÈTE **13€**
Jambon, œuf, emmental, champignons

GALETTE KERVI **14€**
Crème, emmental, lardons, échalotes, noix, chèvre

GALETTE PALAIS **14€**
Emmental, jambon Serrano, œuf, fromage de pays

GALETTE SAUZON **14€**
Emmental, mozzarella, poêlée de légumes

GALETTE BELLILOISE **15€**
Crème, emmental, truite fumée des Pyrénées, épinards

TOUTES NOS GALETTES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE

PÂTES

BOLOGNAISE **16€**
Pâtes, sauce tomate, viande de bœuf, jambon de pays, emmental

CARBONARA **16€**
Pâtes, crème, lardons, échalotes, parmesan, œuf

PIZZAS

PIZZA MARGARITA 15€
Tomate, emmental, mozzarella, olives, origan

PIZZA REINE 16€
Tomate, emmental, champignons, jambon, mozzarella, olives, origan

PIZZA 4 FROMAGES 17€
Tomate, emmental, chèvre, gorgonzola, mozzarella, origan

PIZZA NAPOLITAINE 17€
Tomate, emmental, câpres, anchois, mozzarella, olives, origan

PIZZA VÉGÉTARIENNE 17€
Tomate, emmental, poêlée de légumes, mozzarella, champignons, oignons, origan

PIZZA MAMA 17€
Tomate, emmental, champignons, jambon, mozzarella, œuf, olives, origan

PIZZA PAPA 17€
Tomate, emmental, champignons, merguez, chorizo, mozzarella, olives, origan

PIZZA ESCARGOLLA 17€
Tomate, emmental, 12 escargots, ail, persil, mozzarella, origan

PIZZA AMÉRICAINE 17€
Tomate, emmental, viande hachée, frites, œuf, champignons, origan

PIZZA CALZONE (EN CHAUSSON) 17€
Tomate, emmental, champignons, jambon, mozzarella, œuf, origan

PIZZA ROYALTY 17€
Crème, emmental, lardons, oignons, chèvre, noix, mozzarella, olives, origan

PIZZA SAVOYARDE 17€
Crème, emmental, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, origan

PIZZA PAYSANNA 18€
Tomate, fromage du pays, emmental, jambon Serrano, champignons, œuf, olives, mozzarella, origan

Supplément 1,50€

SPÉCIALITÉS

ASSIETTE DU RANDONNEUR 14€
3 œufs au plat, jambon grillé, frites « maison » et salade

CROQUE "ROYAL" 15€
Pain bruschetta, sauce « maison », jambon, emmental, mozzarella, frites « maison » et salade

STEAK HACHÉ À CHEVAL : 150 G 15€
Accompagné de frites « maison » et salade

BURGER « MAISON » 19€
Steak haché 150g, pain « maison », oignons confits, ventrèche, fromage de brebis, sauce « maison », frites « maison » et salade (double steak +4€)

BURGER VÉGÉ 19€
Caviar d'aubergines et champignons, pain « maison », fromage de brebis, oignons confits, sauce « maison », frites « maison » et salade

STEAK TARTARE (Préparé par nos soins) 22€
180g de viande, cornichons, câpres, échalotes, frites « maison » et salade

CÔTES D'AGNEAU 24€
Côtes d'agneau du pays, frites « maison » et salade

FAUX-FILET 24€
Accompagné de frites « maison » et salade

TARTIFLETTE REBLOCHON **OU** CAMEMBERT 22€
Accompagnée de salade

PANIER FRITES « MAISON » 4€

ROYAL KIDS

PROPOSÉ AUX ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

MINI-PIZZA TOMATE OU CRÈME 11€
Jambon, emmental, mozzarella

JAMBON BLANC 11€
Frites ou coquillettes
+ 1 SIROP À L'EAU + 1 BOULE DE GLACE OU 1 MINI-CRÊPE

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

CAFÉ RESTO : café accompagné de la pâtisserie du jour 5€

TARTE AUX MYRTILLES : sorbet myrtille, chantilly 8€

TARTE AUX POMMES : glace vanille, chantilly, coulis de caramel 8€

CAFÉ OU DÉCA GOURMAND 9€

THÉ GOURMAND 10€

CRÊPES

SUCRE 4 €
BEURRE 4 €
CARAMEL BEURRE SALÉ 5 €
CHANTILLY 5 €
NUTELLA 5 €
CHOCOLAT CHAUD 5 €
MYRTILLES 7 €

PÉGUÈRE : crêpe, glace vanille, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly 9 €

PLANTEUR : crêpe, banane, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly 9 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT CHAUD 1,50 €

GLACES

VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, COCO, NUTELLA, RHUM-RAISIN, MENTHE-CHOCOLAT, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, MYRTILLE, FRAISE

1 boule 3 €
2 boules 4 €
3 boules 6 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS : 3 boules glace chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 9 €

CAFÉ LIÉGEOIS : 3 boules glace café, chantilly, coulis de café, amandes grillées 9 €

DAME BLANCHE : 3 boules glace vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 9 €

BANANA SPLIT : banane, glaces vanille, chocolat, fraise, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 9 €

ANTILLAISE : glaces vanille, mangue, rhum-raisin, rhum, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 10 €

ICEBERG : glaces menthe-chocolat, chocolat, Get 27, Chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 10 €

COLONEL : 3 boules glace citron, vodka 10 €

ROYALTY : glaces myrtille, fraise, framboise, crème de cassis, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes grillées 10 €

THÉS

THÉS NOIRS

BREAKFAST	**3 €**
CEYLAN	**3 €**
DARJEELING	**3 €**

THÉS NOIRS PARFUMÉS

CARAMEL	**3 €**
EARL GREY	**3 €**
4 FRUITS ROUGES	**3 €**

THÉS VERTS

MENTHE	**3 €**
JASMIN	**3 €**
GUNPOWDER	**3 €**

TISANES

TILLEUL-MENTHE	**3 €**
TILLEUL	**3 €**
VERVEINE-MENTHE	**3 €**
VERVEINE	**3 €**
CAMOMILLE	**3 €**

CAFÉTÉRIA

CAFÉ/DÉCAFÉINÉ	**2 €**
NOISETTE	**2 €**
PETIT CRÈME	**3 €**
GRAND CRÈME	**4 €**
CHOCOLAT CHAUD	**3 €**
CAPPUCINO (CHANTILLY)	**5 €**
CHOCOLAT VIENNOIS	**5 €**
PETIT CHOCO	**2 €**

DIGESTIFS

COGNAC/ARMAGNAC	**8 €**
CALVADOS	**8 €**
GET 27/BAILEY'S	**6 €**

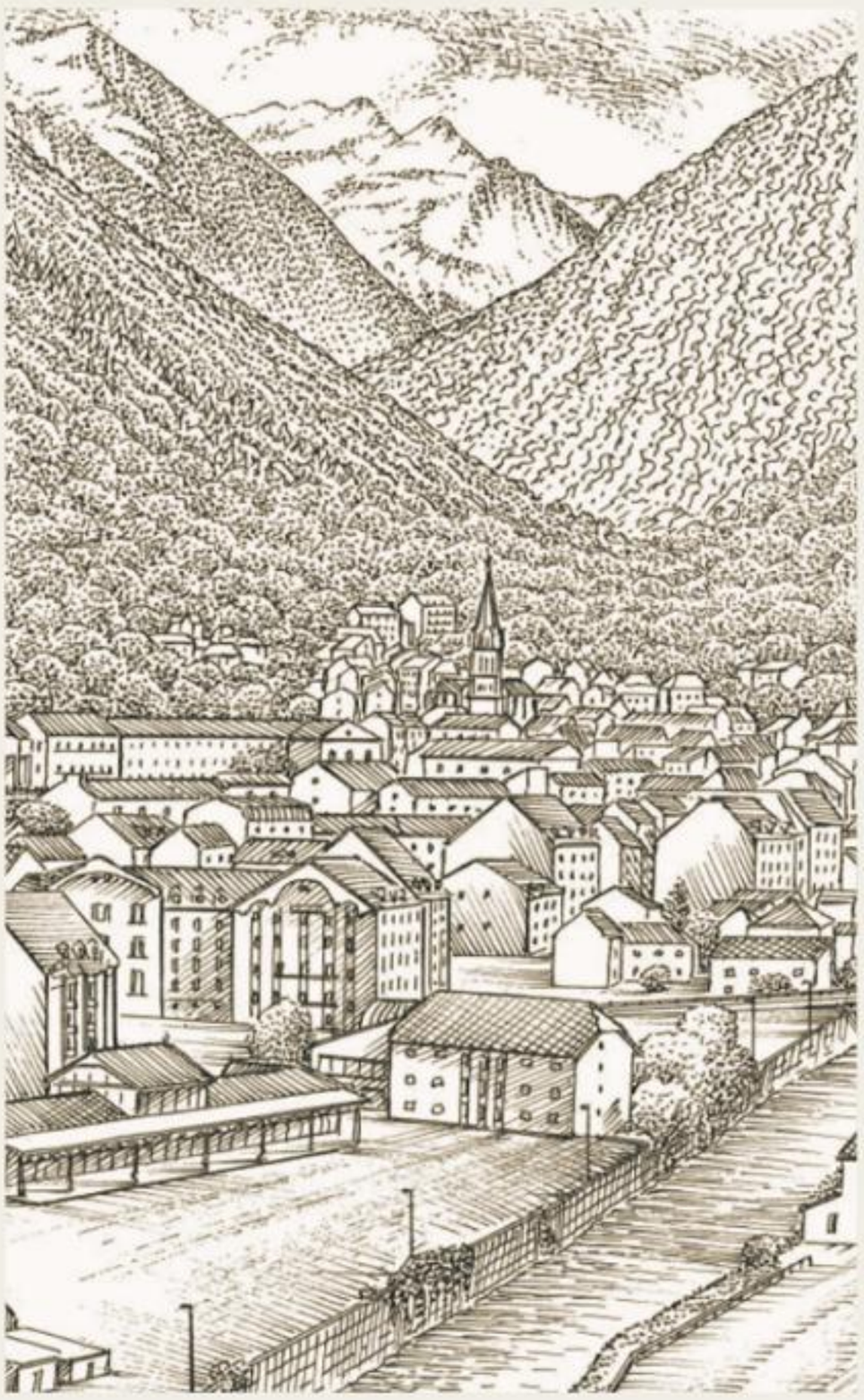
DISTILLERIE ARTISANALE

CAVE SEPET

Génépi Ours Brun *Bagnères de Bigorre*	**8 €**
Rhum arrangé	**8 €**

MAISON EGIAZKI

Patxaran	**8 €**
Menta	**8 €**
Manzana	**8 €**
Gin Arana	**8 €**



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	verre	bout. 37,5cl	bout. 75cl
ESPAGNE SOMONTANO DO 3404	5,00 €	--	19,00 €
IGP HÉRAULT Le Loup dans la Bergerie	5,00 €	--	21,00 €
ST MONT AOP Les Bois Mathieu	6,00 €	--	22,00 €
ST CHINIAN AOP Château Gaillard pour les Amis	6,50 €	--	26,00 €
ST MONT AOP Plaimont	--	12,00 €	--
PIC SAINT LOUP AOP Mas de Jon	--	--	32,00 €

VINS ROSÉS

	verre	bout. 37,5cl	bout. 75cl
CÔTES CATALANES AOP Haute Coutume	4,00 €	--	17,00 €
ESPAGNE SOMONTANO DO 3404	5,00 €	--	19,00 €
PROVENCE AOP Les Galets	5,00 €	13,00 €	21,00 €

VINS BLANCS

	verre	bout. 75cl
GASCOGNE IPG Pan Demi-Sec	5,00 €	20,00 €
ESPAGNE SOMONTANO DO 3404	5,00 €	21,00 €
JURANCON Sec AOP Domaine Corty	--	22,00 €
CHAMBRE D'AMOUR Vin de France	5,50 €	25,00€

PÉTILLANTS

	verre	bout. 75cl
LAMBRUSCO Rouge ou Rosé	4,00 €	17,00 €
PROSECCO	6,00 €	28,00 €
CHAMPAGNE	9,00 €	50,00 €

NOS VINS EN CARAFE

	verre	25cl	50cl	100cl
IGP Côtes de Gascogne Rouge	--	5,00 €	8,00 €	15,00 €
IGP Côtes de Gascogne Rosé	--	5,00 €	8,00 €	15,00 €
IGP Côtes de Gascogne Blanc	--	5,00 €	8,00 €	15,00 €
Jurançon Sec	3,50 €	6,00 €	12,00 €	--
Jurançon Doux	4,50 €	8,00 €	16,00 €	--

NOUVEAUTÉS AU ROYALTY BRASSERIE

HORS VACANCES SCOLAIRES

SUNDAY BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES

10H - 14H

CAFÉ OU **THÉ** OU **CHOCOLAT CHAUD**
OU **AUTRE BOISSON CHAUDE +2€**

JUS D'ORANGE PRESSÉE OU **THÉ GLACÉ MAISON**

PAIN, BEURRE, CONFITURE ET **PANCAKES AU MIEL**

TARTINE DE GUACAMOLE - TRUITE ET **OEUF AU PLAT- JAMBON GRILLÉ** ET **FROMAGE DE BREBIS**

20€

"LES HUÎTRES EN BLANC"

LES VENDREDIS ET SAMEDIS

11H - 13H

6 HUITRES + 1 Verre de Blanc JAVA IGP Côtes de Gascogne	**10€**
12 HUITRES + 2 Verres de Blanc JAVA IGP Côtes de Gascogne	**19€**

SUPPLÉMENTS

- **6 / 12 HUÎTRES** — **6 / 12€**
- **1 PÂTÉ 90g** — **6€**
- **1 Verre Blanc JAVA** IGP Côtes de Gascogne — **4,50€**
- **1 BOUT. JAVA** IGP Côtes de GASCOGNE — **18€**

HAPPY HOURS ROYALES !

TOUS LES SOIRS

17H - 19H

2 PINTES FISCHER + 1 SAUCISSON	**12€**
2 MOJITOS	**10€**
2 MOJITOS SANS ALCOOL	**8€**

SUPPLÉMENTS

- **1 SAUCISSON** — **6€**
- **1 PÂTÉ 90g** — **6€**

FORMULES ROYALES !

HORS VACANCES SCOLAIRES, WEEK-END, ET JOURS FÉRIÉS

DE 12H À 14H

FORMULE DU JOUR

SUGGESTION DU CHEF !

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

16€

Entrée + Plat + Dessert

18€

FORMULE CARTE

Salade de chèvre chaud

OU

Steak à cheval, frites “maison”, salade

OU

Croque Royal, frites “maison”, salade

OU

Assiette du randonneur, frites “maison”, salade

+

Café et Dessert du jour

15€