

Bienvenue et bon appétit !

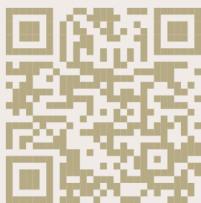
LE ROYALTY BRASSERIE

RETROUVEZ-NOUS

- Site web : www.royalty-cauterets.com
- Réservations : via Zenchef (sur notre site ou notre page Google)
- Instagram : @royaltybrasseriecauterets
- Facebook : @Royaltybrasserie
- Adresse : 9 Esplanade des Œufs, 65 110 Cauterets
- Téléphone : 05 62 92 52 24

NOTRE ENGAGEMENT

- Une cuisine maison et gourmande
- Un service convivial et attentionné
- Une ambiance familiale au pied des montagnes



Merci et bonne dégustation !



L'équipe du Royalty



LE ROYALTY HISTOIRE

DEPUIS 1992

L'ESPLANADE ET LE ROYALTY LE DUO EMBLÉMATIQUE DE CAUTERETS



2021

En juin 2021, Émilie (opticienne) et Arnaud (menuisier), et leurs enfants ont repris la brasserie située au cœur de la Galerie de l'Esplanade des Œufs, un lieu emblématique de Cauterets. Bordant le gave depuis 1901, cette galerie métallique, héritière de l'architecture de Baltard, témoigne de l'élégance de la Belle Époque.

Selon Jacques Longué, cette structure proviendrait de l'Exposition universelle de 1889 ou de l'une des portes latérales de celle de 1900, acquise par la ville de Cauterets. Jadis animée par une librairie, une parfumerie ou encore une crêperie, la galerie a connu de nombreuses vies.

Émilie et Arnaud y ont entrepris une rénovation complète de la brasserie, s'inspirant du style art déco pour mieux faire écho à l'histoire du lieu et à la finesse de l'architecture métallique.

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 10€

IGP Côtes de Gascogne

12 HUITRES + 2 Verres de Blanc 19€

JAVA IGP Côtes de Gascogne

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 FISCHER 50CL + 1 SAUCISSON 12€

2 MOJITOS 10€

2 MOJITOS SANS ALCOOL 8€

SUPPLÉMENTS

- 1 SAUCISSON 6€
- 1 PÂTÉ 90g 6€

LA CARTE

À PARTAGER

PLANCHE APÉRO POUR 2, 4 OU 6 PERSONNES

Jambon Serrano, chorizo,
fromage pur brebis au lait cru

8€ / 15€ / 22€

ASSIETTE IBÉRIQUE

Chiffonnade de jambon Serrano,
pan con tomate maison, toasts

15€

PIZZAPÉRO

Demandez-nous !

10€

SAUCISSON 150g

6€

PÂTÉ 90g

6€

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD

Salade, Chiffonnade de jambon Serrano,
toasts, lardons, tomates cerises

14€

Supplément Miel **1,50€**

SALADE DE TRUITE

Salade, fromage de brebis, œufs durs,
croûtons, truite fumée des Pyrénées,
tomates cerises, olives

20€

SALADE CÉSAR

Salade, poulet mariné, croûtons, copeaux
de parmesan, tomates cerises

16€

SALADE VERTE

3€

PÂTES

BOLOGNAISE

Pâtes, sauce tomate, viande de bœuf,
jambon de pays, emmental

16€

CARBONARA

Pâtes, crème, lardons, échalotes,
parmesan, œuf

16€

GALETTES BRETONNES



GALETTE COMPLÈTE

Jambon, œuf, emmental, champignons

13€

GALETTE KERVI

Crème, emmental, lardons, échalotes, noix,
chèvre

14€

GALETTE PALAIS

Emmental, jambon Serrano, œuf,
fromage de pays

14€

GALETTE SAUZON



Emmental, mozzarella, poêlée de légumes

14€

GALETTE BELLILOISE

Crème, emmental, truite fumée des
Pyrénées, épinards

15€

TOUTES NOS GALETTES

SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE

OMELETTES

NATURE

12€

CAMEMBERT

14€

JAMBON-FROMAGE

13€

JAMBON-CHAMPIGNONS- FROMAGE

14€

ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET
DE FRITES « MAISON »

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 BOLO	17€
Tomate, emmental, viande de bœuf et jambon de pays, mozzarella, origan	
PIZZA AMÉRICAINNE	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 burger, oignons confits, ventrèche, fromage de brebis, sauce « maison », frites « maison » et salade (double steak +4€)	
BURGER VÉGÉ 	19€
Caviar d'aubergines et champignons, pain burger, 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 9 €

Crêpe, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

PLANTEUR 9 €

Crêpe, banane, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT 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, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées 9 €

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

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

COLONEL : 3 boules glace citron, vodka 10 €

ROYALTY : Glace myrtille, fraise, framboise, crème de cassis, coulis de fruits rouges, myrtilles, 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 <i>Bagnères de Bigorre</i>	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 €	--