# Bienvenue et bon appétit !

## LE ROYALTY BRASSERIE

### RETROUVEZ-NOUS

- **Site web** : www.royalty-cauterets.com
- **Réservations** : via Zenchef
- **Instagram** : @royaltybrasseriecauterets
- **Facebook** : @Royaltybrasserie
- **Adresse** : 9 Esplanade des Œufs, 65 110 Cauterets
- **Téléphone** : 05 62 92 52 24

CB À PARTIR DE 10€, RÉGLEMENT AU COMPTOIR

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.

# NOS ÉTABLISSEMENTS À CAUTERETS

## LE ROYALTY BRASSERIE

📍 9 Esplanade des Œufs

- Hors Vacances Scolaires : Fermé le Mardi
  - Lundi : 10h30 - 14h00 / Fermé
  - Mercredi & Jeudi : 10h30 - 14h00 / 17h00 - 21h00
  - Vendredi : 10h30 - 14h00 / 17h00 - 21h30
  - Samedi : 10h30 - 21h30
  - Dimanche : 10h30 - 21h00
- Vacances Scolaires :
  - Lundi au Dimanche : 10h30 - 22h00

## LE TROQUET

📍 1 - 2 Rue Belfort,

Arnaud, Emilie et Oscar s'associent pour créer Le Troquet, votre nouveau point de repère ouvert à l'année.

- Formule brasserie le midi 🍽️
- Bar & tapas chaleureux 🍻
- Concerts réguliers 🎶

## LE BISTROT DU BOULEVARD

📍 8 Avenue du Mamelon Vert

- Hors Vacances : 9h00 - 00h00 (Fermé le Jeudi)
- Vacances Scolaires : 7j/7 – 9h00 - 00h00

# LA CARTE

## 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€**

## ROYAL KIDS

PROPOSÉ AUX ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

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

**JAMBON BLANC** — **11€**
Frites ou Pâtes (Penne)
+ 1 SIROP À L'EAU + 1 BOULE DE GLACE OU 1 MINI-CRÊPE

## 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, aubergines grillées, 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 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€**

CB À PARTIR DE 10€, RÉGLEMENT AU COMPTOIR

## SALADES

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

Supplément Miel **1,50€**

**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€

## BURGERS

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

**BURGER POULET** 19€
Filet de poulet crispy, pain burger, oignons confits, ventrèche, fromage de brebis, sauce « maison », frites « maison » et salade

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

## PÂTES (Penne)

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

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

**PESTO** 15€
Pâtes, pesto, parmesan

CB À PARTIR DE 10€, RÉGLEMENT AU COMPTOIR

## OMELETTES

**NATURE** 12€
**CAMEMBERT** 14€
**CHORIZO-FROMAGE** 13€
**JAMBON-FROMAGE** 13€
**JAMBON-CHAMPIGNONS-FROMAGE** 14€

*ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES « MAISON »*

## 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

**TARTARE DE THON** 24€
(Préparé, maison)
Thon, marinade, frites « maison » et salade

**STEAK TARTARE** 22€
(Préparé, maison)
Boeuf, cornichons, câpres, échalotes, frites « maison » et salade

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

**PIÈCE DU BOUCHER** 24€
Accompagné de frites « maison » et salade

**TARTIFLETTE** 22€
Reblochon **OU** Camembert
Accompagnée de salade

**PANIER FRITES « MAISON »** 4€

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| **ASSIETTE DE FROMAGES** | **9€** |
| **PANNA COTTA AUX MYRTILLES** | **6€** |
| **CRÊME BRÛLÉE** | **7€** |
| **CHEESCAKE AUX MYRTILLES** | **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, pralin caramélisé, chantilly

**PLANTEUR** **9 €**
Crêpe, banane, sauce chocolat, pralin caramélisé, chantilly

**SUPPLÉMENT CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT** **1,50 €**

## GLACES

**VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, COCO, NUTELLA, CARAMEL, 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, pralin caramélisé **9 €**

**CAFÉ LIÉGEOIS** : 3 boules glace café, chantilly, coulis de café, pralin caramélisé **9 €**

**CARAMEL LIÉGEOIS** : 3 boules glace caramel, chantilly, sauce caramel, pralin caramélisé **9 €**

**DAME BLANCHE** : 3 boules glace vanille, chantilly, sauce chocolat, pralin caramélisé **9€**

**BANANA SPLIT** : Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, sauce chocolat, pralin caramélisé **9 €**

**ICEBERG** : Glace menthe-chocolat, chocolat, Get 27, Chantilly, sauce chocolat, pralin caramélisé **10 €**

**COLONEL** : 3 boules glace citron, vodka **10 €**

**ROYALTY** : Glace myrtille, fraise, framboise, crème de cassis, coulis de fruits rouges, myrtilles, chantilly, pralin caramélisé **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** | **2 €** |
| **DÉCAFÉINÉ** | **2 €** |
| **CAFÉ ALLONGÉ** | **2 €** |
| **DOUBLE CAFÉ** | **3,50 €** |
| **NOISETTE** | **2 €** |
| **PETIT CRÈME** | **3 €** |
| **GRAND CRÈME** | **4 €** |
| **CAPPUCINO** (CHANTILLY) | **5 €** |
| **CHOCOLAT CHAUD** | **3 €** |
| **CHOCOLAT VIENNOIS** | **5 €** |
| **PETIT CHOCO** | **2 €** |

CB À PARTIR DE 10€, RÉGLEMENT AU COMPTOIR

## DIGESTIFS

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

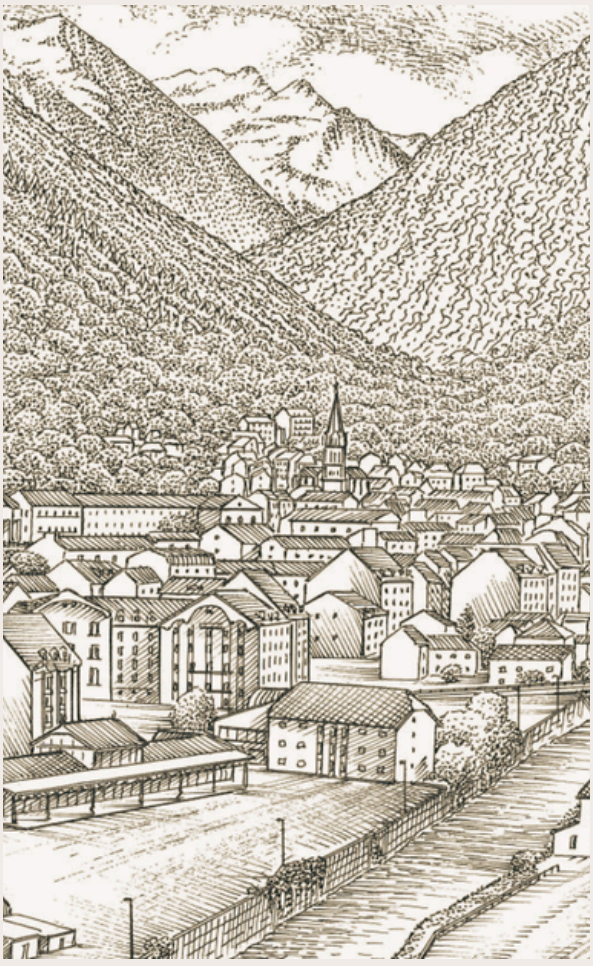
## DISTILLERIE ARTISANALE

**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 € |
| **SAINT EMILION GRAND CRU** Château Clos Hortense | -- | -- | 45,00 € |

## 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 € | -- |