



*La Taverne Royale*

Depuis 1952

# LES CHAMPAGNES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Coupe de Prosecco	7 €			
AOP Champagne Mercier Brut	12 €			65 €
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial»	14 €			80 €
Vibrant et généreux				
AOP Champagne - Veuve Clicquot, «Carte Jaune»				95 €
Très belle robe, reflets jaunes dorés				
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial Rosé»				100 €
Rosé Impérial est l'expression la plus spontanée du style Moët & Chandon				
AOP Champagne, «Dom Pérignon»				250 €
L'harmonie parfaite				

# LES VINS AU VERRE

	 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
<b>LES BLANCS</b>				
AOP Bourgogne Aligoté, Mommessin	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, «Château de Cléry», Maison Sauvion (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	7,5 €	15 €	30 €	45 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
<b>LES ROUGES</b>				
AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, «Domaine Le Gros Caillou» (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
AOP Côtes du Rhône Guigal (Vallée du Rhône)	6,5 €	13 €	26 €	38 €
AOP Bordeaux «D» de Dauzac, Château Dauzac	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOP Bordeaux - Les Mercadières	4,5 €	9 €	18 €	28 €
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois, Château d'Arcins (Bordeaux)	8 €	16 €	32 €	47 €
AOP Côtes de Bourg, Château Haut Giraud (Bordeaux)	5,5 €	11 €	22 €	32 €
<b>LES ROSÉS</b>				
IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel	4,5 €	9 €	18 €	26 €
AOP Côtes de Provence - «Carte Noire» - Héritage (Provence)	5 €	10 €	20 €	30 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14,5 €	28 €	40 €

# LA CAVE

## Les Blancs

### ALSACE

AOP, Alsace, Riesling ó Wolfberger Signature 32 €

### BOURGOGNE

AOP Macon Uchizy, Domaine Raphaël Sallet 45 €  
AOP Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Albus, Domaine Roux 60 €  
AOP Châblis, Premier Cru, Fourchaume, Domaine Alain Geoffroy 65 €  
AOP Beaune Blanc, Champagne de Savigny, Domaine Roux 80 €

### VAL DE LOIRE

AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Les Ormeaux» 43 €  
AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux» 42 €  
AOP Pouilly fumé, «Joseph Mellot - Chant des Vignes» 52 €

### LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IGP Côtes Catalanes, 100 % Macabeu, Ma bouteille à la mer, Serre Romani 28 €

## BORDEAUX

AOP Pessac Léognan, «Les Demoiselles», Château Larrivet Haut Brion

75 cl

70 €

## BLANC MOELLEUX

AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»

29 €

## Les Rosés

### PROVENCE

AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé

40 €

AOP Côtes de Provence Minuty Prestige

40 €

## Les Rouges

### ALSACE

AOP Alsace, Pinot noir, Wolfberg Signature

32 €

### BEAUJOLAIS

AOP Brouilly, «Château de Pierreux»

36 €

AOP Morgon, Côte du Py, Cuvée Mathilde, Jacques Depagneux

43 €

### BOURGOGNE

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Bio, Domaine Hudelot

57 €

AOP Mercurey, Champ Pilot, Domaine Roux

68 €

### VAL DE LOIRE

AOP Chinon, «Domaine de la Noblaie»

35 €

AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux»

45 €

AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Le Rabault»

50 €

### VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crôzes Hermitage - «E-Guigal»

63 €

AOP Saint-Joseph, Hedonism, Domaine Faury

62 €

AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes

80 €

AOP Côte Rôtie, «E-Guigal - Brune et Blonde»

95 €

### LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IOP - Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, Pinot Noir, «Anne de Joyeuse»

35 €

AOP Coteaux du Languedoc Pezenas Bio, Cuvée Antique, Domaine de la Tour Penedesses

38 €

### BORDEAUX

AOP Côtes de Bourg, Château Haut Giraud - (Magnum, 1,5 l)

60 €

AOP Graves, Château Ferande

45 €

AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Franc Pipeau

58 €

AOP Saint-Julien, Château Talbot, Connetable de Talbot

80 €

AOP Margaux, Les Charmes de Kirwan, 2nd vin du Château Kirwan

85 €

AOP Moulis-en-Médoc, Château Maucaillou

85 €

## LA SÉLECTION

Bastion de l'Oratoire, Chanson AOC, Maranges 2014, Bourgogne

75 €

Château «La Sauvageonne», AOP Terrasses du Larzac, 2015, Gérard Bertrand

95 €

# LES COCKTAILS

MOJITO ORIGINAL / FRAMBOISE	11 €
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
MOJITO ROYAL	15 €
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, champagne	
PIÑA COLADA	12 €
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas	
CUBA LIBRE	12 €
Havana club, Coca-Cola, citron vert	
CAÏPIRINHA	12 €
Cachaça, citron vert, sucre	
SEX ON THE BEACH	12 €
Vodka, sirop de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
GIN TONIC	12 €
London dry gin et Organic Tonic Mater by Red Bull	
GIN FIZZ	12 €
London dry gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, tonic, blanc d'oeuf	
PLANTEUR PUNCH	12 €
Rhum brun, jus de citron, jus d'orange et grenadine	
ESPRESSO MARTINI	12 €
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, café	

## SPRITZ, LILLET & PIMM'S

APÉROL SPRITZ	10 €
Apérol, prosecco, eau pétillante	
HUGO SPRITZ	12 €
St Germain, prosecco, eau pétillante, menthe et citron	
LILLET ROSÉ SPRITZ	12 €
Lillet rosé, Prosecco, limonade, crème de framboise	
LILLET BLANC SPRITZ	12 €
Lillet blanc, Prosecco, limonade, crème de pêche	
PIMM'S ORIGINAL	12 €
Pimm's, eau gazeuse, limonade, fruits frais, menthe fraîche	
PIMM'S ROYAL	15 €
Pimm's, champagne, limonade, fruits frais, menthe fraîche	

## SANS ALCOOL

L'ENSOLEILLÉ	9 €
Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, grenadine	
LE VIRGIN MOJITO	9 €
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
FOR HER	9 €
Orange, ananas, cranberry, citron, sirop de coco, grenadine	
LE ROYAL FIZZY	9 €
Jus de pamplemousse, jus d'abricot, cranberry, limonade	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (5,2°)	3.9 €		7.6 €
Affligem blonde (6,7°)	4.5 €		8.8 €
Kasteel rouge (8°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Ciney (8°)	5 €		9.8 €
Carolus (9°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Bracine Triple (8,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Picon bière	5 €		9.8 €
Monaco - Tango - Panaché (2°)	5 €		9.8 €
Mort subite blanche (5,5°)	5 €		9.8 €

# LES BIÈRES BOUTEILLE

Chimay brune (7°)	6 €
Desperados (5,9°)	6 €
Heineken zéro (0,0°)	6 €

# APÉRITIFS

Coupe de Champagne Mercier Brut AOP	12 cl	12 €
Coupe de Champagne Brut Impérial Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
Kir ( <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i> )		
- Vin blanc	12 cl	4.5 €
- Royal	12 cl	12 €
- Aligoté	12 cl	5.3 €
Martini (rouge - blanc)	5 cl	5 €
Suze - Muscat	5 cl	4 €
Porto (rouge - blanc)	5 cl	4 €
Ricard - Pastis	2 cl	3.5 €
Picon vin blanc	15 cl	5 €
Campari	5 cl	5 €
Americano maison	10 cl	9 €
Jagërmeister RedBull		10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# ALCOOLS ET DIGESTIFS

## WHISKIES

Baby Ballantine's	2 cl	4 €
Ballantine's	4 cl	7.5 €
Jameson	4 cl	8 €
Jack Daniel's old N°7	4 cl	8 €
Bulleit Bourbon	4 cl	9 €
Maker's Mark - Bourbon whisky	4 cl	10 €
Cardhu Amber Rock	4 cl	11 €
Aberlour - 10 ans	4 cl	12 €
Chivas - 12 ans	4 cl	12 €
Ardberg - The Ultimate, An Oa (Ecosse)	4 cl	14 €
Hibiki - blended	4 cl	15 €

## RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €
Bumbu The Original ou Cream	4 cl	10 €
Rhum Zacapa , 23 ans, Solera	4 cl	15 €
Rhum Ron de Cuba Eminente 7 ans	4 cl	16 €
Rhum La Hechicera	4 cl	16 €
Rhum Ron Zacapa centenario XO	4 cl	20 €

## GINs

Beefeater	4 cl	7 €
Malfy Limone	4 cl	10 €
Birdy Kaffir (France)	4 cl	10 €
Monkey 47	4 cl	12 €

## VODKA

Vodka Wyborowa	4 cl	7 €
Vodka Absolut	4 cl	10 €

Suppl. soft (+2 €)

## DIGESTIFS

Irish coffee et ses variants		9 €
La vieille prune de Souillac	4 cl	10 €
Armagnac St Pierre - Sempé 10 ans	4 cl	10 €
Calvados Lecompte Pays d'Auge	4 cl	12 €
Cognac Camus Ile de Ré	4 cl	12 €
Cognac Hennessy XO	4 cl	20 €
Poire William's	4 cl	8 €
Mirabelle	4 cl	8 €
Genièvre de Houlle	4 cl	8 €
Get 27 - Get 31	4 cl	8 €
Grand Marnier	4 cl	8 €
Marie Brizard	4 cl	8 €
Alcool de framboise	4 cl	8 €
Limoncello	4 cl	8 €
Tia Maria, Amaretto, Cointreau	4 cl	8 €
Chartreuse	4 cl	8 €
Fleur de bière	4 cl	8 €
Baileys, Sambuca	4 cl	8 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# BOISSONS FROIDES

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	3.9 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
Orangina	25 cl	4.1 €
Red Bull 	25 cl	5.1 €
Schweppes	25 cl	4.1 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.1 €
Jus de fruits  (orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)	20 cl	4.1 €
Jus d'oranges pressées	15 cl	5.6 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10.1 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.3 €
Lait	20 cl	2.9 €

## EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3.2 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo - Teck	20 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		

# BOISSONS CHAUDES

Café - Café déca	2.1 €
Café noisette	2.2 €
Café crème - déca crème	2.3 €
Grand café	3.5 €
Grand café crème	3.6 €
Grand café déca	3.6 €
Grand café déca crème	3.7 €
Cappuccino	3.8 €
Chocolat chaud	3.6 €
Chocolat Viennois	3.8 €
Chocolat Kirsch	4.8 €
Thé nature	3.6 €
Thés aromatisés	3.6 €
Thé au lait	3.7 €
Infusions	3.6 €
Irish coffee et ses variants	9 €

# PETIT DÉJEUNER



## EXPRESS

4.60 €

Expresso  
Un croissant

---

## CLASSIQUE

7.60 €

Un jus d'orange MinuteMaid (+ 1 € oranges pressées)  
Une boisson chaude : double expresso, thé, chocolat chaud  
Un croissant

---

## LA ROYALE

9.60 €

Un jus d'orange MinuteMaid (+ 1 € oranges pressées)  
Une boisson chaude : double expresso, thé, chocolat chaud  
Un croissant  
Pain, beurre et confiture

---

## MINI BRUNCH

13.60 €

Un jus d'orange MinuteMaid (+ 1 € oranges pressées)  
Une boisson chaude : double expresso, thé, chocolat chaud  
Un muffin, bacon et oeuf sur le plat  
Un croissant

---

## À LA CARTE

Expresso	2.1 €
Double expresso	3.6 €
Jus d'oranges pressées	5.6 €
Jus d'orange MinuteMaid	4.1 €
Croissant	2.6 €
Oeuf sur le plat (X 2)	2.6 €
Bacon crispy	2.6 €
Muffin, bacon et oeuf sur le plat	5.6 €

---

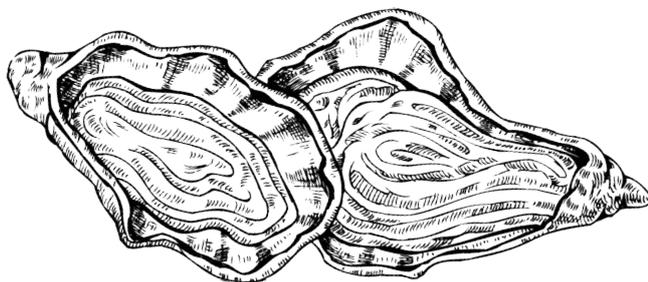
# COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

---

Huîtres N°3 Yvon MADEC    Prat-Ar-Coum

Les 3 huîtres	9 €
Les 6 huîtres	18 €
Les 9 huîtres	27 €

Crevettes roses (X12)	10 €
Bulots (Environ 250 gr)	12 €
Assiette de la mer (Environ 100 gr de bulots, 3 huîtres, 4 crevettes roses)	15 €



---

## MOULES

---

	Entrée	Plat
Moules marinière	11 €	20 €
Autres recettes : (à la crème, à la crème d'ail, au curry, au Maroilles, au Roquefort)	12 €	21 €

---

# HORS D'OEUVRES

---

Oeuf mayonnaise	6 €	Duo de crevettes et bulots	10 €
Oeuf mimosa	7 €	(X6 et environ 100 gr)	
Beignets de calamars	9 €	Assiette de crevettes (X12)	10 €
Assiette de rosette	9 €	Assiette de bulots (Environ 250 gr)	12 €
Salade de haricots verts, champignons, noisettes et parmesan	13 €	Eventail avocat crevettes	16 €
Pâté en croûte, salade verte	15 €	Les 6 huîtres	18 €
Burrata crémeuse, tomates cerises, salade	15 €	Saumon fumé et toasts	19 €
		Petite portion de Moules marinières ou de Moules à la crème	11 € 12 €

---

# PLANCHES (POUR 2)

---

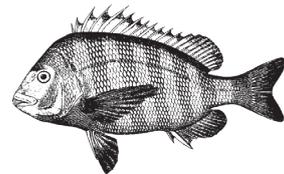
Planche de charcuterie	25 €
Planche mixte charcuterie, tapas	28 €

## VIANDES

Andouillette AAAAAA, moutarde à l'ancienne, purée «maison»	20 €
Tartare de boeuf haché «minute» (env 180gr) (Ou mi-cuit, suppl. 0.50 €)	20 €
Escalope sauce normande	20 €
Bavette à l'échalote	22 €
Pavé de boeuf poêlé	23 €
Rognons de veau flambés au Cognac	24 €
Côtelettes d'agneau, sauce romarin	24 €

## POISSONS

Tartare saumon avocat	24 €
Filet de bar	23.5 €
Pavé de saumon, moutarde à l'ancienne	24.5 €
Bar entier rôti au pesto	28.5 €



---

# BRASSERIE

---

Burger classique	19 €	Welsh classique	19 €
Chicken burger	20 €	Welsh royal ( <i>jambon + oeuf</i> )	20 €
Burger maroilles	20 €	Trio de croquettes de crevettes	25 €
Vol au vent de volaille	20 €	Fish and chips	19 €
Vol au vent de fruits de mer	20 €	Omelette jambon, fromage, champignons	16 €
Steak haché «minute» (+0.50 € avec oeuf)	17 €		

---

# PASTA

---

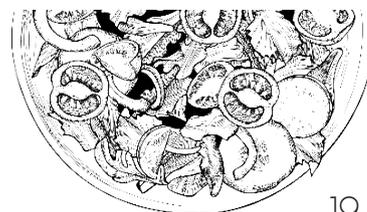
Trenettes aux deux saumons	24 €
Trenettes façon carbonara	21 €
Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru	23 €

---

# SALADES

---

Salade Caesar, poulet, parmesan, oeuf dur, sauce caesar	19 €
Salade de haricots verts, noisettes, féta, tomates confites, jambon cru	19 €
Burrata crémeuse et tomates anciennes	24 €



---

# FLAMMEKUECHES

---

Classique	13 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons	
Nordique	16 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, saumon frais, saumon fumé	
Ch'ti	16 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, Maroilles	
Chèvre - miel	16 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, chèvre et miel	

---

# MENU À 36 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES

Duo de crevettes et bulots  
Eventail avocat crevettes  
Burrata crémeuse, tomates cerises, salade

## PLATS

Filet de bar  
Pavé de boeuf poêlé, sauce au choix  
Côtelettes d'agneau  
Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru  
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru

## DESSERTS

Au choix parmi la carte  
Trou normand ou colonel (*Suppl. + 2 €*)  
Irish gourmand ou champagne gourmand (*Suppl. + 8 €*)

---

# MENU À 26 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES

Oeuf mimosa

Cocotte de moules marinières

Salade de haricots verts, champignons, noisettes et parmesan

## PLATS

Tartare de boeuf

Bavette à l'échalote

Moules marinières

*(Autre recette, suppl. + 0.50 €)*

## DESSERTS

Coupe de 2 boules de glace  
*(glace artisanale)*

Crème brûlée

Ile flottante

Autre dessert de la carte *(Suppl. : + 2 €)*  
*(hors dessert alcoolisé)*

Crème fouettée «maison» *(Suppl. + 1.50 €)*

# MENU ENFANT - 12 €

(12 ans maximum)

Au choix : Steak haché, fish & chips, nuggets de poulet, moules

+

Une glace ou une crêpe au sucre

Suppl. chocolat, caramel, crème fouettée, Nutella : + 1.50 €



## ACCOMPAGNEMENTS

### GARNITURES\* :

Purée de pommes de terre, haricots verts frais, ratatouille, frites fraîches

### SAUCES\* :

Béarnaise, Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort

\*1 garniture et 1 sauce servies avec votre plat. Pour toute garniture supplémentaire : 2 €, sauce (+0.50 €)

# DESSERTS

Tous nos desserts sont élaborés par nos pâtisseries

## LE Saint Marcellin Exception IGP (affinage 21 jours)

9 €

Crème brûlée à la vanille  
Mousse au chocolat  
Île flottante  
Chou à la crème fouettée «maison»  
(Suppl. sauce chocolat ou caramel +1.5 €)  
Baba au rhum  
Salade de fruits à la verveine  
Sablé breton, crémeux citron, crème mascarpone



9 €  
9 €  
9 €  
9 €  
9 €  
9 €  
9 €

## GLACES

Glaces artisanales et sorbets (2 boules)  
Dame blanche  
Pêche Melba  
Fraise Melba  
Chocolat ou café liégeois

6 €  
9.5 €  
9.5 €  
9.5 €  
9.5 €

Parfums :

Vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café, rhum-raisin, nougat, caramel, speculoos  
(Suppl. crème fouettée : +1.50 €)

## GOURMANDISES

- Café gourmand
- Thé gourmand
- Trou normand (2 boules de glace pomme, Calvados)
- Colonel (2 boules de glace citron, vodka)
- Irish gourmand ou variants (Cognac, rhum, Baileys)
- Champagne gourmand



9 €  
10 €  
10 €  
10 €  
16 €  
18 €

## GAUFRES (LIÉGEOISES)

Sucre 4.5 €  
Chocolat «maison» 5.5 €  
Nutella 5.5 €  
Caramel 5.5 €  
Fraises 5.5 €

## CRÊPES

Sucre 4 €  
Chocolat «maison» 5 €  
Nutella 5 €  
Caramel 5 €  
Fraises 5.5 €

Suppl crème fouettée : + 1.5 €



## ENGLISH MENU



53 rue Saint-Jean  
62520 Le Touquet - Paris - Plage  
03 21 05 15 11