



HEURES D'OUVERTURE

du lundi au vendredi de 8h00 à 1h00
et le samedi et dimanche de 10h30 à 1h00

DJ Set et ambiance musicale
Musique Live

www.piano-bar.lu



Suivez-nous
Follow us



*Mon ambition et celle de mon équipe
ne se limitent pas uniquement à servir un produit d'exception
mais nous souhaitons avant tout offrir une expérience unique,
capable de s'inscrire durablement dans vos souvenirs.*

Vincent Lacoste
Chef Barman • Royal Lounge



Le Royal Express

Du lundi au vendredi de 8H00 À 12H00

1 boisson chaude au choix



1 jus d'orange frais pressé



Sélection de viennoiseries

19

Le Royal Express

Monday to Friday from 8:00 A.M. TO 12:00 P.M.

1 hot beverage of your choice



1 freshly squeezed orange juice



Selection of pastries

19

Royal Lounge Menu

DE 12H À 18H30

Tartare de bœuf	32
Condiments, jaune d'œuf, frites au blanc de bœuf & mesclun	
Beef tartar raw	
knife cut, condiments, egg yolk, Belgian fries & green salad	
Salade César au poulet	26
Feuilles de sucrine, suprême de volaille snacké, parmesan, croûtons & César dressing aux anchois	
Caesar chicken salad	
Lettuce, grilled chicken breast, parmesan shaving, croutons & anchovy Caesar dressing	
Hamburger « Le Royal »	33
Bun brioché sucrine, oignons rouges, tomates, cornichons, sauce Royal, frites au blanc de bœuf & mesclun	
Le Royal Hamburger	
Soft bun, baby gem lettuce, red onions, tomatoes, pickles, Royal sauce, Belgian fries & green salad	
Salade de lentilles corail	30
Agrumes, saumon Bømlo mariné au soja et yuzu	
Coral lentil salad	
Citrus fruits, soy & yuzu-marinated Bømlo salmon	
Club Sandwich poulet & bacon, frites & mesclun	26
Suprême de volaille snacké, bacon croustillant, œuf dur, tomate, laitue, mayonnaise, pain de mie toasté	
Chicken & Bacon Club Sandwich, Belgian fries & green salad	
Grilled chicken breast, crispy bacon, hard-boiled egg, tomato, lettuce salad, mayonnaise dressing, white toast	
Croque-Monsieur, frites au blanc de bœuf & mesclun	27
Jambon cuit supérieur braisé, emmental râpé, sauce béchamel, pain de mie toasté	
Ham & cheese finger sandwich, Belgian fries & green salad	
Cooked ham, Emmental cheese, béchamel sauce with toast	

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande · Poulet : Belgique



Royal Lounge Desserts

DE 12H À 18H30

Crème brûlée à la vanille de Papouasie	12
Fraises marinées au poivre Batak	
Vanilla crème brûlée from Papua	
Strawberries marinated with Batak pepper	
Tartelette aux fruits	12
Fruit tartlet	
Opéra	12
Glace	5 / boule
Ice cream	

Royal Lounge Snacks

À PARTIR DE 18H30

Planche de fromages	25
Maison Cœur de Meule	
Cheese platter	
Cœur de Meule house	
Planche de charcuteries	20
Plateau de 4 charcuteries maison Cœur de Meule	
Assorted charcuteries	
Tray of 4 charcuteries Cœur de Meule house	
Royal Selection	36
Planche de charcuteries et de fromages	
Royal sélection	
Platter of cold cuts and cheeses	
Pâté au Riesling traditionnel	18
Maison Steffen	
Luxembourgish traditional meat & riesling pie	

Prix en euros, taxes et service inclus / Prices in euros are net

Origine des viandes :

Bœuf : France et Irlande · Poulet : Belgique



Boissons sans alcool

Eaux plates			
	25 cl		50 cl
 Lodyss naturelle	5		9
Eaux pétillantes			
	25 cl	33 cl	50 cl
Perrier		6	
Lodyss finement pétillante	5		9
 Lodyss pétillante	5		
Sodas (20/25 cl)			8
Coca-Cola	Fever-Tree Mediterranean		
Coca-Cola zéro	Fever-Tree Tonic		
Fanta orange	Lipton ice-tea pêche		
Fever-Tree Clementine	Red Bull		
Fever-Tree Elderflower	Schweppes bitter lemon		
Fever-Tree Ginger Ale	Sprite		
Fever-Tree Ginger Beer			
Jus de fruits (25 cl)			7
Ananas	Orange		
Cranberry	Pomme		
Mangue	Tomate		
Jus de fruits pressés (10/25 cl)			9
Citron jaune ou vert pressé	Orange pressée		
Pamplemousse pressé			
Accompagnements au choix			4



Cafés & Thés

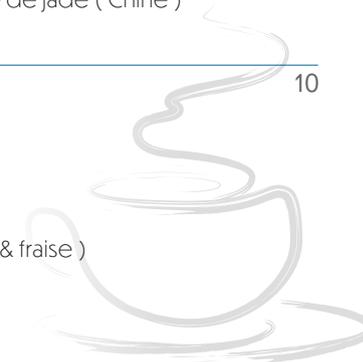


Cafés	
Ristretto	7
Expresso · Expresso décaféiné	7
Café · Café décaféiné	7
Café frappé	7
Cappuccino italien · Cappuccino chantilly	8
Chocolat chaud	9
Double expresso · Double expresso décaféiné	8
Latte macchiato · Lait russe	8

THÉS & INFUSIONS

Les Jardins de GAÏA, grands thés bio assemblés en Alsace, garantissant des produits de qualité dans le respect de la Nature et de l'Homme.

Thé		10
Noir	Finest Earl Grey, English Breakfast Darjeeling, balade dans l'Himalaya, Persian love (fumé)	
Vert	Jasmin flowers, Wu Lu Special- Brume de jade (Chine) Parfum de Médina (menthe douce)	
Infusions		10
	Délice des fruitiers (pêche & mûre)	
	Menthe poivrée	
	Verveine	
	Camomille	
	Le fruit qui rougit (hibiscus, rooibos, myrtille & fraise)	



Global Impact symbolise l'engagement mondial en faveur de pratiques responsables et durables.
Global impact symbolizes the global commitment to responsible & sustainable practices.

Rainforest Alliance symbolise la durabilité et la préservation des écosystèmes.
Rainforest Alliance symbolizes sustainability & the preservation of ecosystems.

Royal Inspirations

22

DRAFT PUNK

- Bacardi bianca
- Kraken rhum
- Jus de mangue
- Sirop d'érable
- Bitter cacao xocolat
- Bière Battin Gambrinus



SCHÉINE GLANZ

- Cordial mûre maison
- Vin blanc Nanami
- Martini ambrato
- Crémant Gales Heritage
- Sorbet crémant luxembourgeois

APRIKOS LEIW

- Whisky luxembourgeois Gëllene Léiw
- Cordial miel cannelle
- Jus de citron pressé
- Amaretto
- Bitter foamer



Royal Easy Drinking

20

LA VIE EN ROSE

- Sirop de miel maison
- Love by Léoube
- Lillet rosé
- Bitter Burlesque
- Soda fruits rouges maison

PERLE D'ÉTÉ

- Baileys
- Sorbet de pastèque
- Tepache d'ananas

LE MYSTÈRE DE LILLET

- Lillet blanc
- Infusion camomille & hibiscus
- Miel
- Jus de citron pressé
- Lodyss verte



Royal Classics & Twist

20

DIRTY UMAMI MARTINI

- Bombay Sapphire 1er cru
- Vermouth dry Umami
- Sphérification de saumure d'olives

LA POMME D'EDEN

- Illégal Mezcal
- Sucre de canne
- Jus de citron vert pressé
- Jus d'orange pressé
- Bordeaux Château Queyron

APERONI

- Generus gin
- Noilly Prat
- Apérol

*Tous les grands classiques
disponibles sur demande !*

Other classics you like ... on request !



Royal No & low

16

CARBON 0%

- Seedlip
- Jus de citron vert pressé
- Ginger beer
- Mousse de gingembre

SHIRLEY TEMPLE

- Ginger ale
- Sirop de grenadine
- Lodyss verte

BROKEN CANON

- Jus d'orange pressée
- Martini floreale
- Jus de citron pressé
- Fever tree clémentine
- Sirop d'hibiscus

LIMONADE ROYAL

- Sucre de canne
- Jus de citron pressé
- Soda de fruits rouges maison
- Lodyss verte

ARNOLD PALMER

- Thé Glacé Maison
- Jus de citron pressé
- Lodyss verte



Apéritifs

Vermouth (5 cl)

Carpano Antica Formula	10
Noilly Prat	10
Martini rouge, blanc, extra dry	10
Lillet blanc	10
Martini Riserva Special Rubino	15
Martini Riserva Special Ambrato	16

Gentiane (5 cl)

Suze	10
------	----

Anis (5 cl)

Pastis Henri Bardouin	12
Ricard	10

Amer (5 cl)

Apérol	10
Campari	10
Fusetti	10
Cynar	10
Martini bitter 1872	10
Martini Fiero	10

Porto & Sherry (10 cl)

Graham's White	10
Graham's 10 ans	14
Graham's 20 ans	22
Ramos Pinto 30 ans	38
Sherry Tio Pepe	10

Apéritifs

Apéritif à base de vin · Liqueur (10 cl)

Kir vin blanc (15 cl)	14
Kir Royal (15 cl)	21
Pineau des Charentes blanc	11
Pommeau de Normandie	11
Ratafia de champagne (Exclusive apéritif)	14

Apéritifs sans alcool

Bitter San Pellegrino (10 cl)	6
Martini Vibrante (5 cl)	10
Martini Floreale (5 cl)	10



STURIA
caviar français

Caviar Sturia Vintage 30g
Blinis & crème aigre
Sour cream & blinis

135

Caviar mature, affiné entre 3 et 10 mois
Mature caviar, aged between 3 and 10 months

Bières



Bière luxembourgeoise (à la pression)

Battin Gambrinus	25 cl : 7	50 cl : 12
Picon Bière	25 cl : 10	50 cl : 15
Bofferding		8
Panaché		10

Belgique (33 cl)

Leffe Blonde ou Brune		10
Orval		12

France (33 cl) Brasserie Papyllon

Vallée Blanche BIO ou 3 Frontières Pale Ale BIO		14
Sea Zeste & Sun India Pale Ale ou Jeu Set & Smash Ambrée		14

Irlande (33 cl)

Guinness		12
----------	--	----

Allemagne (33 cl)

Clausthaler (non-alcoholic)		7
-------------------------------	--	---

Vins

15 cl 75 cl

Blancs

Chardonnay, Les Prunelles, Pays d'Oc Languedoc-Roussillon, France, 2023	16	65
Prélude Nanami Domaine M. Bastian, Luxembourg, 2024	16	65
Sauvignon Tourraine, Domaine Michaud Loire, France, 2023	14	58

Rosé

Love by Léoube, Château Léoube Côtes de Provence, France, 2024	15	68
--	----	----

Rouges

Capella, sélection parcellaire, Marrenon Côtes du Rhône, France, 2022	14	57
Saint-Laurent «Privilège», Laurent & Rita Kox Luxembourg, 2020	16	65
Château Queyron Bordeaux, France, 2018	16	65

Crémant & Champagnes

15 cl 75 cl

Crémant du Luxembourg

Gales « Héritage » {Médaille d'or crémants de France & du Luxembourg 2014}	16	66
---	----	----

Champagnes à la coupe

Cuvée Le Royal Blanc de Blancs		22
Deutz Brut Prestige		24
Deutz Rosé		30

Champagnes Brut (75 cl)

Bollinger Spécial Cuvée		150
Charles Heidsieck Brut		120
Cuvée Le Royal Blanc de Blancs		95
Deutz Brut Prestige		120
Dom Perignon vintage 2012		480
Laurent-Perrier Grand Siècle		370
Laurent-Perrier La Cuvée Brut		120
Louis Roederer		150
Louis Roederer Cristal 2013		750
Moët & Chandon		120
R de Ruinart		160
Ruinart Blanc de Blancs		220
Veuve Clicquot Grande Dame 2015		430
William Deutz 2013		340

Champagnes Rosé (75 cl)

Amour de Deutz 2013		550
Deutz Rosé		160
Laurent Perrier Rosé		270
Veuve Clicquot Rosé		180

Gins & Liqueurs de vie

Gin (5 cl)

Ableforth's Bathtub {Angleterre}, cardamome & coriandre	16
Arduenna {Belgique} sapin, mirabelle & sureau	18
Bombay Sapphir Premier Cru {Angleterre}, citron & mandarine	17
Citadelle {France}, sec & épicé	15
Copperhead {Belgique}, cardamome & orange	23
Drumshanbo Gunpowder {Irlande} épices d'Irlande, agrumes & thé vert de Chine	19
Generous Gin {France}, cannelle & orange	16
 Ginix {Luxembourg}, citron & orange	19
Mare {Espagne}, fraîcheur méditerranéenne	18
Monkey 47 {Allemagne}, floral & zeste d'orange	24
 Opyos Sloe gin {Luxembourg}, prunelle & amandes douces	24
Oxley {Angleterre}, agrume, anis, floral, genièvre	18
Sipsmith London dry {Angleterre}, zeste d'agrumes & coriandre	18
 Tamar {Luxembourg}, dattes, oranges amères, miel	21
Tanqueray N°10 {Angleterre}, agrumes	16
The Botanist {Île d'Islay}, pureté & caractère	17
Ungava {Canada}, plantes locales & thé du Labrador	17

Gin sans alcool (5 cl)

Seedlip {Angleterre}	17
----------------------	----

Eaux de vie (5 cl)

Maison Hierber Brennerei Premium {Luxembourg} Framboise · Mirabelle · Quetsch · Poire Williams	15
--	----

Accompagnements au choix

4



Vodka, Tequila & Mezcal

Vodka (5 cl)

Beluga transatlantic {Russie}	22
Belvedere {Pologne}	17
Ciroc {France}	18
Cristal Head {Canada}	20
Grey Goose {France}	17
Grey Goose La Poire {France}	18
Grey Goose Altius {France}	45
 Mansfeld {Luxembourg}	15
42 Below {Nouvelle-Zélande}	15

Tequila {Mexique} (5 cl)

Herradura plata	16
Jose Cuervo, Reserva de la familia	35
Patron Silver	18
Patron Reposado	24
Patron Anejo	27
Clase Azul Reposado	50

Mezcal {Mexique} (5 cl)

Illegal Joven	21
---------------	----

Pisco & Grappa

Pisco (5 cl)

Caravedo {Pérou}	15
La Diablada {Pérou}	18

Grappa {Italie} (5 cl)

Jacopo Poli, Amorosa di Settembre	24
Marzadro, Giare Gewürztraminer	17
Marzadro, Le Diciotto Lune	16
Nonino, Monovitigno Moscato	20

Rhum & Cachaça

Rhum (5 cl)

Bacardi, carta blanca {Puerto Rico}	14
Bacardi, Caribbean Spiced {Puerto Rico}	15
Bacardi, 8 y.o. {Puerto Rico}	16
Bacardi, Gran Reserva Diez {Puerto Rico}	19
Bacardi, Facundo Eximo 10 y.o. {Puerto Rico}	32
Bologne Black Cane Blanc, {Guadeloupe}	22
Clément XO {Martinique}	21
JM Volcanique {Martinique}	19
Kraken {Trinidad & Tobago}	16
La Favorite, Flibuste 1998, {Martinique}	98
Mountgay, XO, {Barbades}	19
New Grove, merisier finish {Île Maurice}	21
Plantation, XO {Barbades}	22
Santa Teresa, 1796, {Venezuela}	19
Worthy Park, single estate reserve {Jamaïque}	22
Zacapa, 23 y.o. {Guatemala}	28
Zacapa, XO {Guatemala}	40
Zacapa Royal, {Guatemala}	75

Cachaça {Brésil} (5 cl)

Leblon	16
Leblon Reserva Especial	18

Cognacs

Cognac (5cl)

 Fanny Fougerat La Petite Cigüe VSOP	29
Frapin 1994 « édition exclusive Belux »	55
Frapin Cigar reserve	32
Hennessy Paradis	200
Hine Cigar Reserve	30
Hine rare VSOP	19
Hine Homage XO	35
Louis Royer Extra	91
Rémy Martin VSOP	18
Rémy Martin XO	37

Cognac LOUIS XIII



LOUIS XIII

Rémy de Martin

FORTRESS

LE ROYAL LUXEMBOURG

Rémy Martin Louis XIII,	2,5 cl	240
	5 cl	410

Louis XIII est un assemblage de 1200 eaux de vie différentes âgées de 40 à 100 ans. Le raisin à l'origine de ce cognac provient uniquement de Grande Champagne, le terroir le plus prisé dans cette région.

Il exhale un arôme de myrrhe, miel et de prune rehaussé par un bouquet d'immortelle.

Déguster Louis XIII, c'est déguster les arômes du temps...

Calvados & Armagnac (5cl)

Calvados (5cl)

Château du Breuil, 15 y.o.	20
Dupont, Islay Finish	24
Dupont 1988	54
Père Magloire VSOP	18
Cœur de lion, Drouin	28

Bas-Armagnac (5cl)

Darroze Grand Assemblage, 12 y.o.	25
Darroze Grand Assemblage 1985	28

Liqueurs

Liqueur (5cl)

14

Amaretto	Jägermeister
Amaro Averna	Kahlúa
Bailey's	Limoncello
Batida de coco	Licor 43
Bénédictine	Liqueur de pomme (Max Lahr et fils)
Chartreuse verte	Mandarine Napoléon
Cherry Peter Heering	Parfait Amour
Cointreau	Pimm's n°1
Drambuie	Safari
Fernet Branca	Sambuca Ramazotti
Frangelico	Southern Comfort
Galliano	St-Germain
Get 27	Velvet Falernum
Gold Strike	
Grand Marnier	

Liqueur d'exception

Chartreuse jaune	20
------------------	----

Whiskies

Rare (5cl)

Aberlour, 10 y.o., 40° {Highland}	16
Aberfeldy, 12 y.o., 40° {Highland}	17
Aberfeldy, 21 y.o., 40° {Highland}	31
Ardberg, 10 y.o., 46° {Île d'Islay}	24
Big Peat Cask, 46° {Île d'Islay}	21
Blair Athol 1998, 15y.o., 46° {Highland}	34
Bunnahabhain 12 y.o., 46,3° {Île d'Islay}	28
Caol ila, 12 y.o., 43° {Île d'Islay}	18
Dalwhinnie, 15 y.o., 43° {Highland}	18
Glenkinchie, 12 y. o., 43° {Highland}	21
Highland Park, 12 y.o., 40° {Île d'Orkney}	16
Lagavulin, 16 y.o., 43° {Île d'Islay}	20
Laphroaig, 10 y.o., 40° {Île d'Islay}	16
Oban, 14 y.o., 43° {Highland}	18
Octomore 0,9.1, 59,1° {Île d'Islay}	50
Tobermory 12 y.o., 46,3° {Île de Mull}	18
Speyburn 10 y.o., 40° {Highland}	18

Master of malt

Gordon & Macphail (5cl)

Macphail's, 10 y.o., 40° {Speyside}	24
-------------------------------------	----

G&M Pride (5cl)

Pride of Orkney, 12 y.o., 40°	26
-------------------------------	----

Whiskies autour du monde

Luxembourg (5cl)	
Gëllene Léiw 42°	23
Irlande (5cl)	
Bushmills, 10 y.o., single malt, 40°	17
Jameson classic, 40°	14
Redbreast, 12 y.o., 40°	24
Japon (5cl)	
Miyagikyo, single malt, 45°	35
Nikka Coffey Grain, 45°	20
Nikka from the barrel, 40°	25
Togouchi, 9 y.o., 40°	36
Taiwan (5cl)	
Kavalan Port Finish	25
Kavalan soliste 57.1°	51
U.S.A. - Kentucky (5cl)	
Buffalo trace, 40°	16
Bulleit Bourbon, 45°	16
Bulleit Rye, 45°	16
Eagle Rare, 10 y.o., single barrel 45°	18
Maker's Mark, 45°	17
Woodford Reserve, 43,2°	23
U.S.A. - Tennessee (5cl)	
Jack Daniel's, old N°7, 40°	16
Jack Daniel's, single barrel, 45°	18
Blend (5cl)	
Chivas Regal, 12 y.o., 40	17
Chivas Regal, 18 y.o., 40	21
Chivas Royal Salute, 21 y.o., 40°	40
Johnnie Walker, Black Label, 40°	17
Johnnie Walker, Blue Label, 40°	55
J&B, 40°	15

Whiskies Family

Auchentoshan {Lowland} (5cl)	
12 y.o., 40°	16
Américan oak, 40°	21
Bowmore {île d'Islay} (5cl)	
12 y.o., 40°	20
18 y.o., 43°	34
Bruichladdich {île d'Islay} (5cl)	
Port Charlotte, 50°	27
Glenfarclas {Speyside} (5cl)	
10 y.o., 46°	23
15 y.o., 43°	32
Glenfiddich {Speyside} (5cl)	
12 y.o., 40°	15
15 y.o., 40°	21
Glenlivet {Speyside} (5cl)	
Founder's reserve, 40°	16
18 y.o., 43°	28
Glenmorangie {Nord des Highland} (5cl)	
Nectar d'or, 12 y.o., 46°	20
18 y.o., 43°	27
Knockando {Speyside} (5cl)	
12 y.o., 1997, bottled 2009, 43°	19
21 y.o., 1989, bottled 2010, 43°	26
Macallan {Speyside} (5cl)	
12 y.o., Double cask, 40°	32
15 y.o., Double cask, 43°	45
Springbank {Campbeltown} (5cl)	
10 y.o., 46°	18
15 y.o., 46°	21

Whiskies Family

Talisker {Île de Skye} (5cl)

10 y.o., 45,8°	18
18 y.o., 45,8°	38
25 y.o., 45,8°	70

The Balvenie {Speyside} (5cl)

12 y.o. Double wood, 40°	20
21 y.o. Portwood, 40°	65

The Dalmore {Highland} (5cl)

Cigar Reserve, 44°	27
Port Wood, 46,5°	35
King Alexander III, 40°	60

AMATEURS DE CIGARES ?

Découvrez notre sélection
Liberté 56



Fumoir accessible de 8h00 à 1h00