



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
LES BLANCS				
AOP Bourgogne Aligoté, Mommessin	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, «Château de Cléray», Maison Sauvion (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	5,5 €	11 €	22 €	32 €
Petit Châblis AOP, «Le Vibrant»	7,5 €	15 €	30 €	45 €
Sud Ouest, Gaillac doux, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
LES ROUGES				
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 €
LES ROSÉS				
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 €

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

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

29 €

Les Rosés

PROVENCE

Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé

55 €

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, Maranges 2014

75 €

Bourgogne

Pommard, Château de Beaune, Bouchard Père & Fils 2013

80 €

Grand vin de Bourgogne, Appellation Pommard contrôlée

Château «La Sauvageonne», 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 €

FRUITS DE MER

Huîtres N°3 Yvon MADEC Prat-Ar-Coum

Les 3 huîtres	9 €
Les 6 huîtres	17 €
Les 12 huîtres	25 €

Crevettes roses (X12)	10 €
Duo crevettes et bulots (X6 et environ 100 gr)	10 €
Bulots (Environ 250 gr)	12 €
Assiette de la mer	15 €
<i>Environ 100 gr de bulots, 3 huîtres, 4 crevettes roses</i>	

MOULES

Moules marinières	20 €
Autres recettes :	21 €
<i>(à la crème, à la crème d'ail, au curry, au Maroilles, au Roquefort, pesto)</i>	

SUR LE POUCE

SERVI AVEC DES FRITES FRAÎCHES !

Beignets de calamars	13.6 €	Omelette jambon, fromage, champignons	15 €
Croque Monsieur (Suppl. oeuf + 1 €)	14.6 €	Steak haché «minute»	16.5 €
Planche apéro	15 €	Steak à cheval	17 €



ENTRÉES

Oeuf mimosa	6.2 €	Merrine de saumon	14 €
Oeuf à la diable	6.2 €	Saumon fumé et toasts	16.5 €
Beignets de calamars	8.3 €	Duo de croquettes de crevettes	16.5 €
Salade de haricots verts, champignons, noisettes et parmesan	13 €	Avocat crabe	16.5 €

VIANDES

Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne, purée «maison»	19 €
Tartare de boeuf haché «minute» (env 180gr) (Ou mi-cuit, suppl. 0.50 €)	19.5 €
Escalope sauce normande	19.5 €
Bavette à l'échalote	21.5 €
Brochette de boeuf mariné	21.5 €
Pavé de rumsteak poêlé	22.5 €
Rognons de veau flambés au Cognac	23 €
Côtelettes d'agneau, sauce romarin	24 €

POISSONS

Fish & chips de cabillaud	19 €
Vol au vent de fruits de mer	19.5 €
Tartare saumon avocat	22 €
Filet de bar	23 €
Pavé de saumon, moutarde à l'ancienne	24 €
Brochette de lotte	24 €
Bar entier rôti au pesto	28 €



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 €



GARNITURES* :

Frites fraîches, purée «maison», pommes grenailles, riz, tomates, haricots verts, ratatouille

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 €)

BRASSERIE

Burger classique	18.5 €	Welsh classique	19 €
Chicken burger	19.5 €	Welsh royal (jambon + oeuf)	20 €
Burger maroilles	19.5 €	Trio de croquettes de crevettes	25 €
Burger veggie	19.5 €	Lobster roll	19 €
Vol au vent de volaille	19.5 €		
Vol au vent de fruits de mer	19.5 €		

PASTA / WOKS

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Trenettes aux scampis flambés à la provençale	24 €
Trenettes aux deux saumons	24 €
Wok de boeuf thaï, nouilles et sauce soja	22 €
Wok de gambas thaï, nouilles et sauce soja	26 €

SALADES

Salade Cobb au poulet	19 €
Salade, oeuf dur, avocat, tomates cerises, oignons rouges, poulet	
Salade de haricots verts, noisettes, féta, tomates confites, jambon cru	19 €
Salade pêche, féta, pignons de pin, jambon cru	20 €
Salade de chou coleslaw, pignons de pin et tartare de saumon	22 €



FLAMMEKUECHES

Classique	11 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons	
Nordique	15 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, saumon frais, saumon fumé	
Ch'ti	15 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, Maroilles	
Chèvre - miel	15 €
Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, chèvre et miel	

MENU À 36 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Duo de crevettes et bulots

Avocat crabe

Merrine du saumon

PLATS

Filet de bar

Pavé de rumsteak 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 À 19 €

Uniquement le **midi** en semaine

Hors vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Oeuf mimosa

Beignets de calamars

PLATS

Steak haché «minute»

Omelette jambon, fromage, champignons

Croque Monsieur, frites, salade, (suppl. oeuf +1 €)

DESSERTS

2 boules de glace

(Glace artisanale)

Suppl. Crème fouettée + 2 €

Autre dessert de la carte + 4 €

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)

6 €

Dame blanche

9.5 €

Pêche Melba

9.5 €

Fraise Melba

9.5 €

Chocolat ou café liégeois

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