



La Taverne Royale

Depuis 1952

LES CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Coupe de Prosecco	7 €	32 €
AOP Champagne Mercier Brut	12 €	65 €
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial»	14 €	80 €
<i>Vibrant et généreux</i>		
AOP Champagne - Veuve Clicquot, «Carte Jaune»		95 €
<i>Très belle robe, reflets jaunes dorés</i>		
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial Rosé»		100 €
<i>Rosé Impérial est l'expression la plus spontanée du style Moët & Chandon</i>		
AOP Champagne, «Dom Pérignon»		250 €
<i>L'harmonie parfaite</i>		

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 blonde (7°)	5 €		9.8 €
Bracine Triple (8,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Pélican blonde (7,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Affligem de Printemps (5,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Picon bière	5 €		9.8 €
Monaco - Tango - Panaché (2°)	5 €		9.8 €

LES BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Liefmans rouge (3,8°)	6 €
Chimay rouge (brune) (7°)	6 €
Desperados (5,9°)	6 €

LES SANS ALCOOL

Heineken zéro (0,0°)	6 €
Desperados (0,0°)	6 €
Kasteel rouge zéro (0,0°)	6 €
Kombucha - Noko (<i>citron-gingembre ou framboise-hibiscus</i>)	6 €
<i>(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)</i>	

LES COCKTAILS

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

SPRITZ, LILLET ET PIMM'S

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



SANS ALCOOL

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

APÉRITIFS

Champagne Mercier Brut AOP	12 cl	12 €
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
Kir (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>)		
- Vin blanc	12 cl	5.2 €
- 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	10 €
Jägermeister RedBull		10 €

PLANCHES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	17 €
Planche de charcuterie et tapas	19 €
Planche de la mer <i>(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)</i>	24 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKIES

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

RHUMS

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

GINS

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

VODKAS

Vodka Wyborowa	7 €
Vodka Absolut	10 €
Suppl. soft (+2 €)	

DIGESTIFS

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

BOISSONS FROIDES

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	3.9 €
fuzetea	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, abricot, 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 €
Kombucha - Noko (citron-gingembre ou framboise-hibiscus)	33 cl	6 €

(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)

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	20 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €

(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)

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 €

FRUITS DE MER

- **PLANCHE DE LA MER** (À partager ou pas...) 24 €
(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses non décortiquées, mayonnaise «maison»)
- **L'ENTRÉE** (Par personne) 16 €
(2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)

L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC Prat-Ar-Coum (Finistère)

«En la croquant, on embrasse la mer et une marée d'iode vient réveiller vos papilles.»
Plusieurs fois médaillées au Concours général agricole organisé au Salon International de l'Agriculture.

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



Bulots (Environ 250 gr), mayonnaise «maison» 12 €
Crevettes roses non décortiquées (x 12), mayonnaise «maison» 12 €
Duo bulots (Environ 100 gr) et crevettes (x 6), mayonnaise «maison» 12 €

MOULES

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

HORS D'OEUVRES

Oeuf mimosa		6 €
Crevettes mayonnaise (x6)		6 €
Beignets de calamars		8 €
Pâté «grand-mère», accompagné de cornichons et pain de campagne grillé		9 €
Soupe à l'oignon gratinée		10 €
Soupe de poisson, sauce rouille		10 €
Petite salade de chèvre chaud		12 €
Petite cocotte de moules marinière		11 €
L'assiette de la mer <i>(2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)</i>		16 €
L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC (x 6) Prat-Ar-Coum (Finistère)		18 €

ENTRÉES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	17 €
Planche de charcuterie et tapas	19 €
Planche de la mer <i>(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)</i>	24 €

SUR LE POUCE

Beignets de calamars, frites	13.5 €
Croque Monsieur, frites, salade (Suppl. oeuf à cheval 1 €)	14.5 €
Pâté «grand-mère», frites, salade 	13.5 €
Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade	15.5 €
Saucisse dunkerquoise avec purée «maison»	13.5 €
Potjevleesch, frites, salade	16 €
Nuggets, frites	16 €
Steak haché «minute», frites ou purée «maison», salade (Suppl. oeuf à cheval et cheddar 1.5 €)	16 €

VIANDES

T-bone de boeuf (250 gr)	30 €
Andouillettes d'Arras	18 €
Pavé de rumsteak poêlé ou flambé	23 €
Saucisse dunkerquoise avec purée «maison»	13.5 €
Bavette à l'échalote	22 €
Escalope de volaille, sauce forestière, ou sauce maroilles à la bière	20 €
Rognons de veau flambés au Cognac	24 €
Entrecôte grillée (300 gr) race sélection à l'ardoise	30 €
Carbonade flamande	18 €
Tartare de boeuf haché «minute»	20 €
Mi-cuit suppl. 0.50 €	
Steak haché «minute», frites ou purée «maison», salade (Suppl. oeuf à cheval et cheddar 1.5 €)	16 €

PASTA

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru	23 €

POISSONS

Fish and chips	19 €
Trio de croquettes de crevettes	25 €
Filet de daurade	23 €
Tartare de daurade	22 €
Cassolette de la mer	23 €
Saumon caramélisé, nouilles chinoises, légumes croquants, sauce wok	23 €



SALADES

Salade Caesar	19 €
Poulet, parmesan, oeuf dur, sauce caesar, pignons de pin	
Salade de chèvre chaud	19 €
Salade, pain de campagne, chèvre, lardons, croûtons, miel, noix	

BRASSERIE

Welsh classique	19 €
Welsh Royal	20 €
Jambon + oeuf	
Nuggets, frites	16 €
Ch'ti burger	20 €
<i>Pain brioché, steak haché de boeuf, salade, oignons confits, bacon, galette de pomme de terre, maroilles</i>	
Burger La Royale	19 €
<i>Pain brioché, steak haché de boeuf, cheddar, bacon, sauce burger</i>	
Vol au vent de volaille	20 €
Trio de croquettes de crevettes	25 €
Tartare de boeuf haché «minute»	20 €
Mi-cuit suppl. 0.50 €	

FLAMMEKUECHES

Classique	13 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons</i>	
Ch'ti	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, Maroilles</i>	
Chèvre - miel	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, chèvre et miel</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

GARNITURES* :

Purée de pommes de terre, endives braisées, frites fraîches, salade

SAUCES* :

Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort

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

MENU À 36 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Petite salade de chèvre chaud
Duo crevettes roses et bulots, mayonnaise
Crevettes mayonnaise (x 6)
Les 3 huîtres Yvon MADEC

PLATS

Carbonade flamande
Pavé de rumsteak poêlé ou flambé
Rognons de veau flambés au cognac
Tortellinis à la truffe, 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

Beignets de calamars

Pâté «grand-mère», pain de campagne



Les 3 huîtres Yvon MADEC

Cocotte de moules marinières

PLATS

Carbonade flamande

Saucisse dunkerquoise, purée «maison»

Potjevleesch

Fish & chips

Moules marinières

(Suppl. Autres recettes 0.5 €)

DESSERTS

Coupe de 2 boules de glace
(glace artisanale)

Ile flottante

Crème brûlée

Chou à la crème
(Suppl. sauce choco ou caramel ou Nutella 1.5 €)

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

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

MENU À 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Uniquement le midi, hors week-end, vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉES

Oeuf mimosa

Beignets de calamars

Pâté «grand-mère», pain de campagne



PLATS

Croque Monsieur, frites, salade (Suppl. oeuf à cheval 1 €)

Saucisse dunkerquoise, purée «maison»

Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade

DESSERTS

1 boule de glace

MENU ENFANT - 12 €

(12 ans maximum)

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

Steak haché, cuisson : bien cuit (obligation légale)

+

Pousse-pousse Smarties ou une crêpe au sucre ou Nutella

Suppl. crème fouettée : + 1.50 €



DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	9 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Mousse au chocolat	8 €
Baba au rhum, crème fouettée	9 €
Île flottante	7 €
Tarte tatin «maison», boule de glace vanille	9 €
Profiteroles	9 €
Chou à la crème	6 €
(Suppl. sauce choco, caramel ou Nutella 1.5 €)	
Café gourmand	9 €
(mousse au chocolat, crème brûlée, tropezienne, boule de glace)	

GLACES

Glaces artisanales et sorbets (2 boules)	6 €
Dame blanche	9 €
Chocolat ou café liégeois	9 €
Coupe La Royale	9 €
(Glaces nougat, vanille, spéculoos, crème fouettée)	
Coupe vanille fraise	9 €
(Glaces fraise et vanille, crème fouettée)	
Coupe Gourmande	9 €
(Glaces café, choco, vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	

Parfums :

Vanille, fraise, chocolat, citron, café, nougat, speculoos, pomme

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 €

CRÊPES

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

Suppl crème fouettée : + 1.5 €

LES VINS AU VERRE

			
---	---	---	---

LES BLANCS

AOP Bourgogne Aligoté, André Ducal	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 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	7,5 €	15 €	30 €	45 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
AOC Cheverny, «Passionément» Domaine Le Portail	5,7 €	11,3 €	22,5 €	32 €

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 - 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 Guiraud (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 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14,5 €	28 €	40 €

LA CAVE

Les Blancs

ALSACE

AOP, Alsace, Riesling 6 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	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, Wolfberger 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

IGP - Pays d'Oc, Terroir des Dinosaurés, 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 Guiraud - (Magnum, 1,5 l)	60 €
AOP Graves, Château Ferrande	45 €
AOP Saint-Émilion 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 €



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