



A b y s s e  
b a r



ROYAL CHAMPAGNE  
HOTEL & SPA

## COCKTAILS SIGNATURE CHAMPAGNE

### HUGO SPRITZ 2.0 – 14cl

24€

Champagne Brut, St-Germain, Jus de Citron Vert, Menthe Fraîche du Jardin  
*Brut Champagne, St-Germain, Lime Juice, Fresh Mint from our Garden*

### CHAMPAGNE IN LOVE – 18cl

48€

*Pour deux personnes*

*Cocktail for two*

Champagne Brut, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,  
Purée de Fruits Rouges, Sirop de Gingembre  
*Brut Champagne, Cognac VSOP Remy Martin, Chambord,  
Red Berries Purée, Ginger Syrup*

## COCKTAILS SIGNATURE

21€

### SMASH DAIQUIRI – 9cl

Rhum Bacardi 4 ans, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Angostura Bitter,  
Menthe Fraîche du Jardin  
*Bacardi Rum 4 yo, Lime Juice, Simple Syrup, Angostura Bitter,  
Fresh Mint from our Garden*

### ROSEMARY G&T – 20cl

Gin Bombay Sapphire, Eau-de-Vie de Romarin, Jus de Citron Vert,  
Sirop de Sucre, Tonic  
*Bombay Sapphire Gin, Rosemary liquor, Lime Juice, Simple sirop, Tonic Water*

## SANS MODÉRATION

12€

### ROYAL TEA – 14cl

Thé Menthe Poivrée, Jus de Citron Vert, Sirop de Gingembre  
*Peppermint Tea, Lime Juice, Ginger syrup*

### LE THÉ D'ÉLISE – 14cl

Thé Earl Grey, Jus de Citron Jaune, Sirop de Pêche  
*Earl Grey Tea, Lemon Juice, Peach syrup*

## COCKTAILS CLASSIQUES

21€

(N'ayez pas peur de demander votre classique préféré !)

### DRY MARTINI – 6cl

Noilly Prat, Vodka de Votre Choix **ou** Gin de Votre Choix  
*Noilly Prat, Your Choice of Vodka or Your Choice of Gin*

### NEGRONI – 9cl

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

### MOSCOW MULE – 16cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Citron Vert, Ginger Beer  
*Stolichnaya Vodka, Lime Juice, Ginger Beer*

### OLD FASHIONED – 6cl

Angostura Bitter, Sucre, Maker's Mark Bourbon, Perrier  
*Angostura Bitter, Sugar, Maker's Mark Bourbon, Soda*

### COSMOPOLITAN – 12cl

KetelOne Citron, Cointreau, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry  
*Citroen KetelOne, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice*

### AMARETTO SOUR – 12cl

Angostura Bitter, Blanc d'Oeuf, Bourbon, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre  
*Angostura Bitter, Egg White, Bourbon, Lime Juice, Simple Syrup*

### DAIQUIRI – 12cl

Rhum Bacardi 4ans, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre  
*Bacardi Rum 4 yo, Lime Juice, Simple sirop*

### MANHATTAN – 8cl

Angostura Bitter, Maker's Mark bourbon, Martini Rubino

### BLOODY MARY – 14cl

Vodka Stolichnaya, Jus de Tomate, Sauce Worcestershire, Tabasco,  
Sel de Céleri, Poivre, Jus de Citron Vert  
*Stolichnaya Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco,  
Celery Salt, Pepper, Lime Juice*

## GINS 4cl

Bombay Sapphire	15€
The Botanist	15€
Copperhead	15€
Hendrick's	16€
Monkey 47	19€
Tanqueray Ten	19€
Ki No Bi Kyoto	20€

**Accompagnement soft** 3€

## RHUMS & CACHACAS 4cl

Cachaça Leblond	15€
Bacardi 4 ans	15€
Zacapa 23 Solera	19€
Clément XO	21€
Diplomatico Reserva Exclusiva	29€
El Dorado Port Mourant 1999	55€
Havana Maximo	215€

## VODKAS 4cl

KetelOne	16€
Grey Goose l'Originale <i>gluten free</i>	18€
Belvedere	18€
Beluga Noble	18€
Elit Ultra Premium Vodka	21€
Crystal Head <i>gluten free</i>	22€
Beluga Gold Line	35€

## TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal Se Busca	16€
Don Julio Blanco	16€
Patron XO Café	17€
Patron Reposado	22€
Milagro Añejo	26€
Patron Añejo	28€
Don Julio 1942	39€

## COGNACS 4cl

Remy Martini VSOP	19€
Hennessy XO	39€
Remy Martin XO	39€
Lheraud Grande Champ. 1975	59€
Lheraud Bons Bois 1970	65€
Hennessy Paradis	132€
Remy Martin Louis XIII 2cl	120€
Remy Martin Louis XIII 4cl	240€

## RATAFIAS 8cl

Julien Chopin Pinot noir	12€
Julien Chopin Chardonnay	12€
Henri Giraud Solera	12€
Egly Ouriet Ambonnay	16€

## ARMAGNACS 4cl

Baron G. Legrand 1982	29€
Yvan Auban 1987	29€
Yvan Auban 1971	55€
Laubade 1946	115€

## CALVADOS 5cl

Roger Groult Vénérable	26€
Roger Groult Age d'or	34€
Adrien Camut Réserve 25ans	50€

## PORTOS 8cl

Porto Noval extra dry	13€
Porto Noval LBV 2013	15€

## ANIS 3cl

Pastis 51	12€
Ricard	12€

## WHISKIES 4cl

### Ecosse Blends

Johnnie Walker Black Label	15€
Chivas Regal 18 ans	18€
Johnnie Walker Blue Label	49€

### Speyside

Balvenie 12 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	23€
Macallan 12 ans double cask	24€
Glenlivet 18 ans	26€
Glenfiddich 21 ans	41€
Balvenie Port Wood 21 ans	45€
Glenfiddich 30 ans	89€

### Campbeltown

Glen Scotia 15 ans	24€
Springbank 15 ans	49€
Springbank 21 ans	61€

### Islay

Bowmore n°1	16€
Laphroaig Triple Wood	19€
Caol Ila 18 ans	26€
Port Ellen 34 ans	295€

### Highlands

Talisker 10 ans	19€
Highland Park 12 ans	21€
Dalmore 15 ans	24€
Aberfeldy 21 ans	27€
Glenmorangie 18 ans	28€
Dalmore 2001	51€

### Irlande

Jameson	15€
---------	-----

### Malt Français

Guillon n°1	24€
-------------	-----

### Japon

Hakushu 12 ans	33€
Yamazaki 12 ans	38€

### Etats-Unis

Maker's Mark	15€
Knob Creek	15€

Bulleit Rye Whiskey	15€
Rittenhouse Rye 100 proof	15€
Woodford Reserve	18€
Jack Daniel's single barrel	18€

## Eaux-de-vie 4cl

Framboise Morand (raspberry)	17€
Mirabelle Morand (plum)	17€
Kirsch Morand (cherry)	17€
Clos des Goisses Philipponnat	19€

## Liqueurs & Cremes 5cl

Get 27, Get 31	14€
St Germain	14€
Pimm's	14€
Bailey's	15€
Chambord	15€
Cointreau	15€
Drambuie	15€
Frangelico	15€
Grappa	15€
Kahlúa, Limoncello,	15€
Amaretto Disaronno	16€
Liqueur Abricot Domaine Roulot	16€
Liqueur de verveine	16€
Chatreuse Verte	19€
Grand Marnier Centenaire	25€

## Vermouths & Amers 5cl

Martini rubino, bianco,	9€
Campari, Aperol	12€
Noilly Prat	12€
Suze, Fernet Branca	12€
Lillet blanc	12€

## SHERRIES 5cl

Tio pepe (dry sherry)	12€
-----------------------	-----

## CAFÉS

Espresso, décaféiné	7€
<i>Espresso, decaffeinated</i>	
Cappuccino, double espresso	9€
<i>Cappuccino, double espresso</i>	
Café latte	9€
<i>Latte</i>	
Café frappé	10€
<i>Iced coffee</i>	
Thé glacé	10€
<i>Iced tea</i>	
Chocolat chaud	10€
<i>Hot chocolate</i>	
Irish Coffee	19€

## THÉS JING

<i>Jing teas</i>	7€
English Breakfast	
Earl Grey	
Thé Vert Jade Sword	
<i>Green Tea Jade Sword</i>	
Thé Vert Jasmin Pearls	
<i>Green Tea Jasmin Pearls</i>	

## INFUSIONS

Camomille	10€
<i>Chamomile</i>	
Verveine	
<i>Verbena</i>	
Menthe	
<i>Mint</i>	
Menthe Poivrée	
<i>Pepper Mint</i>	
Hibiscus & Cassis	
<i>Hibiscus &amp; Blackcurrant</i>	

## Eaux Plates

<i>Still waters</i>	8€
Thonon (70cl), Evian (75cl)	

## EAUX GAZEUSES

<i>Sparkling waters</i>	
Badoit rouge (75cl)	8€
Chateldon (70cl)	9€

## SODAS

Coca-Cola (33 cl)	7€
Coca-zero (33cl)	
Orangina (25cl)	
Perrier (33cl)	
<u>Double Dutch Premium Mixer (20cl) :</u>	
Tonic, Ginger ale, Ginger beer,	
Double Lemon, Cucumber &	
Watermelon	

## BIERES (33CL)

<i>Beers</i>	9€
Samuel Adam's Lager	
Triple Karmeliet,	
Cuvée d'Arthur	
Corona	
La Lorette	

## JUS DE FRUITS Patrick Font (25cl)

<i>Fruit juices from Patrick Font (25cl)</i>	8€
Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,	
Tomate, Fraise, Cranberry	
<i>Pineapple, Grape, Peach, Apple, Tomato,</i>	
<i>Strawberry, Cranberry</i>	

## Jus pressés (25cl)

<i>Freshly squeezed juices</i>	9€
Orange, Citron jaune, Pamplemousse	
<i>Orange, Lemon, Grapefruit</i>	

# VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 12:00 A 18:00


YOUR ROYAL CHAMPAGNE SNACK


FROM NOON TO 6PM

---

## Entrées / Starters

Ceviche de bonite à la mangue et fruit de la passion, sauce ponzu 24€  
*Bonito ceviche with mango and passion fruit, ponzu sauce*

 Salade de boulgour à la coriandre, mendiants et tomates cerises confites 19€  
*Bulgur and coriander tabbouleh, dried fruits and candied tomatoes*

 Bowl thaï aux wakamé 22€  
*Wakame Thai bowl*

Jambon de Reims, mesclun et pickles 18€  
*Reims ham, mixed greens and pickles*

Planche mixte. Charcuterie de Bigorre, jambon de Reims et fromage 26€  
*Mixed board. Noir de Bigorre charcuterie, Reims cooked ham and cheese*

Caviar Oscietre, Maison Sturia (30gr) 78€  
(50gr) 130€


---

## Plats / Main courses

Hamburger du Royal et frites fraîches 29€  
*Royal Champagne Hamburger, French fries*

Cheeseburger du Royal et frites fraîches 31€  
*Royal Champagne Cheeseburger, French fries*

Suprême de volaille de la Champagne en croûte d'herbes, pâtes de la Marne 'Les Nominettes' 32€  
*Herb crusted Champagne chicken supreme, herb crust, 'Les Nominettes' handcrafted regional pasta*

 Spaghetti ou penne 'Les Nominettes', sauce tomate ou bolognaise 32€  
*Spaghetti or penne 'Les Nominettes', tomato or bolognese sauce*

Assiette de fromages affinés 14€  
*Matured cheese selection*

---

## Desserts

Baba au rhum brun et cacao, crémeux Caraïbes 66% de chocolat et vanille de Tahiti 16€  
*Dark rum baba with cocoa, creamy Caribbean 66% chocolate and Tahitian vanilla*

Entremet à la noix de coco, fraises fraîches et fruit de la passion 14€  
*Coconut delicacy, fresh strawberries and passion fruit*



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included

## VOTRE ENCAS ROYAL CHAMPAGNE

DE 18:00 A 22:00

YOUR ROYAL CHAMPAGNE SNACK

FROM 6PM TO 10PM

 Planche de 'pizzette' aux légumes, feuilles de roquette et pistou <i>Pizzette board with vegetables, rocket salad and pesto</i>	23€
Planche de 'pizzette' au pastrami de bœuf, radis noir et moutarde à l'ancienne <i>Pizzette board with beef pastrami, black radish and old-fashioned mustard</i>	26€
Planche de 'pizzette' au duo de saumon frais et fumé, crème fraîche au combawa <i>Pizzette board with fresh and smoked salmon, sour cream with combawa</i>	26€
Planche mixte. Charcuterie de Bigorre, jambon de Reims et fromage <i>Mixed board. Noir de Bigorre charcuterie, Reims cooked ham and cheese</i>	26€
Tempura de gambas au sésame <i>Prawn tempura with sesame seeds</i>	16€
Caviar Oscière, Maison Sturia (30gr)	78€
(50gr)	130€



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included



## BAR A CEVICHE

DU JEUDI AU DIMANCHE DE 18:00 à 22:00

CEVICHE BAR

THURSDAY TO SUNDAY FROM 6PM TO 10PM

**Un vent de fraîcheur iodé aux notes estivales,  
à déguster face à l'océan (de vignes) sans modération !**

*A deep breath of fresh salty air to be enjoyed  
this summer in front of the ocean (of vines)!*



22€

Ceviche de thon à la mangue, huile d'olive yuzu poivrons jaunes, cacahuètes  
*Tuna ceviche with mango, yuzu olive oil, yellow peppers, peanuts*

Ceviche de vive et lèche de figre pimentée, patate douce et maïs  
*Greater weever ceviche and spicy leche de figre, sweet potato and corn*

Ceviche de daurade royale au lait de coco, pomme Granny et citron vert  
*Royal sea bream ceviche with coconut milk, Granny Smith apple and lime*

Ceviche de lotte sauce ponzu, fraise, concombre et zestes de citron jaune  
*Monkfish ceviche with ponzu sauce, cucumber, strawberry and lemon zest*

Ceviche de gambas cameron sauvage à l'avocat et coriandre, oignon rouge en pickles  
*Wild camaron gambas ceviche with avocado and coriander, red onion pickles*



Sélection végétalienne / Vegan selection.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération / Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

Prix net, taxes & service compris / Net prices, taxes & service included