



A partager, pour l'apéritif

Planche de charcuteries Italiennes. Selection of Italian cold cut	17€
Planche de fromages affinés. Selection of refined cheeses	19€
Planche mixte fromages et charcuteries. Assortments of cheeses & cold cut	22€

Les Entrées

La Suggestion du Chef	8.5€
Comme une « Lucullus de Valenciennes », à ma façon. <i>Our « Valenciennes Lucullus » regional speciality</i>	15€
Velouté glacé de tomates , chèvre de la ferme des Preutins. <i>Cold tomato soup, goat cheese from "la ferme des Preutins"</i>	12€
Saumon Fumé , croquants de seigle & beurre aux algues. Smoked Salmon, rye crackers, seaweed butter	15€
Œuf « bio » Mimosa , Sucrine croquante. Organic Eggs mimosa, crunchy sucrine salad	9.5€
Foie Gras de Canard , en terrine, oignons confits à la betterave. Terrine of Duck « foie gras », glazed oignons with beetroots	19€
Salade de pleurotes & haricots verts au vinaigre de framboises. (Entrée végétan & sans gluten) <i>Oyster mushrooms & green beans salad, raspbery vinegar</i>	10€

Les Salades,

Salade César : sucrine, Grana Padano, tomate cerise, sauce anchois, poulet croustillant, œuf bio, croutons. <i>Chicken caesar salad, grana padano cheese, cherry tomatoes, caesar sauce, crispy chicken, organic boiled egg, croutons</i>	13€	Entrée
	19€	Plat
Salade Italienne : mesclun croquant, mozzarella di bufala, speck, tomates cerises, olives noires. <i>Mesclun salade, mozzarella di bufala, speck ham, cherries tomatoes, black olives</i>	14€	Entrée
	20€	Plat

Les poissons, option végétarienne

Le poisson selon la pêche Fish from the catch of the day	19€
Escalope de Saumon , grillée à la plancha, vierge de tomates & olives. <i>Salmon escalope grilled on the plancha, tomatoes & olives virgin sauce</i>	22€
Risotto de Saint Jacques & asperges vertes , au parmesan. <i>Scallops & green asparagus risotto, parmesan cheese</i>	29€
Cocotte de Légumes , crus et cuits, riz sauvage & noix de cajou. <i>Raw and cooked vegetables cocottes, rice & cashew nuts</i>	14€

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalthainaut.com

Les Viandes,

La suggestion du Chef	16.5€
Noix d'une Entrecôte « Hereford d'Irlande » 300g, beurre échalote & estragon. <i>« Irish Hereford beef » Ribeye Steack 300g, tarragon and shallot butter</i>	30€
Supreme de Volaille jaune , à la bière & maroilles. <i>Farm poultry supreme with beer and maroilles cheese</i>	19€
Magret de Canard , jus au vinaigre de myrtilles. <i>Duck breast with Blueberry vinegar juice</i>	27€
Paleron de bœuf « du Châteauneuf à Audincthun » , braisé comme une carbonade. <i>Braised as flemmish carbonnade,</i>	26€
Tartare de Bœuf des Hauts de France , assaisonné de condiments. <i>Seasoned Beef tartare, with condiments,</i>	18€
« Royal Burger » , bœuf haché gourmand, oignons cuisinés, cheddar « applewood », sucrose, mayo secrète <i>« Royal burger dry aged », bun, glazed onions, cheddar cheese, sucrose lettuce, secret mayo</i>	18€

Nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frites fraîches, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de nos maraichers, salade croquante.

Garniture supplémentaire 5€

All our dishes are served with one side dish of your choice : French fries, mashed potatoes, Sauted vegetables or,crunchy salad

Fromage & Desserts,

Sélection de Fromages Affinés , confiture du moment. <i>Selection of raffined cheeses, jam & cramique bred</i>	10€
La Suggestion du Chef Pâtissier	7.50€
Soupe de Fraise , de nos producteurs locaux. <i>Strawberry soup from our local farmer</i>	8€
Pavlova « Collection haute couture » en Tête à Tête, à partager ou pas... <i>Pavlova « haute couture » in face to face to share or not</i>	12€
Baba Sirop Vanillé, Chantilly Maison <i>Pour les grands, arrosé d'un godet de rhum vieux. Vanilla baba, homemade wipe cream, can be drizzle by a glass of rum</i>	8€
Mousse au Chocolat « Cluizel » , praliné & crumble. <i>Chocolate mousse, « Manufacture Cluizel » praline and crumble</i>	8€
Verrine citron & spéculoos , meringue gourmande. <i>Lemon tart & speculos,greedy meringue</i>	8€
Nougat glacé à la praline rose , coulis de fruits rouges. <i>Ice nougat with pink praline</i>	8€
Instant Kfé , le Chou-Chou « chantilly & compagnie » du Chef <i>Accompagné de votre boisson chaude : café, thé, ou tisane Instant Kfe , Stuffed chou will accompanies your favorite hot drinks coffe tea or infusion</i>	9€
Instant champagne , le Chou-Chou « chantilly & compagnie » du Chef <i>Accompagné d'une coupe de champagne Instant Champagne stuffed chou will accompanies with a glass of champagne</i>	15€

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalthainaut.com

Menu « Galerie » 29 €

Hors boisson

Les Entrées

Saumon Fumé, croquants de seigle & beurre aux algues.
Smoked Salmon, rye crackers, seaweed butter

Ou

Comme une « Lucullus de Valenciennes » à ma façon.
Our « Valenciennes Lucullus » regional speciality

Ou

Velouté glacé de tomates, chèvre de la ferme des Preutins.
Cold tomato soup, goat cheese from "la ferme des Preutins"

Ou

La suggestion du chef

Les plats

La suggestion du chef

Ou

Le Poisson selon la Pêche

Fish from the catch of the day

Ou

Suprême de Volaille jaune à la bière & maroilles
Farm poultry supreme with beer and maroilles cheese,

Ou

Pavé de bœuf « maison Bocquet », 180g, mariné aux poivres.
Marinated Beef Piece with Pepper,

Ou

Fromage & Desserts

La sélection de fromages affinés

Ou

La suggestion du chef

Ou

Mousse au Chocolat « Cluizel », praliné & crumble.
Cluizel chocolate mousse, praline and crumble

Ou

Verrine Citron & Spéculoos, meringue gourmande.
Lemon verrine & spéculoos, greedy meringue

Menu Enfant 9.90€

Suprême de poulet ou Escalope de saumon accompagné de frites fraîches ou légumes.
Coupe glacée « barbe à papa »

Farmers poultry suprême or Salmon escalope served with french fries or vegetables. Cotton candy Ice cream

Profitez de l'ensemble de nos services



La Storia
Gastronomie à l'Italienne



L'Atrium,
Bar Lounge



Harry's Bar



Black Betty



The Spa by Royal
Hainaut

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Les Vins

Au verre 12cl

Tous nos vins sont susceptibles de contenir : Sulfites, Ovalbumine, Ichtyocolle, ou caséine

Vins Blancs

AOC Petit Chablis Bourgogne -

La Chablisienne 7€

AOC Loupiac Bordeaux -

Chateau Loupiac Gaudet 6€

AOC Muscadet Sèvre et Maine Loire

La Placelière 5.50€

Vins Rouges

AOC Côtes de bourg Bordeaux

Haut Macon 6€

AOC Margaux Bordeaux

Baron de Brane 15€

AOC Crozes Hermitage Vallée du Rhône

Domaine Pradelle 6.50€

AOC Alsace Pinot noir

Gustave Lorentz, Reserve particulière 6€

Vins Rosés

AOC côtes de Provence

Châteaux du Rouet 1840 5.90€

Vins Blancs Bouteilles - 75 cl

AOC Viré-Cléssé Bourgogne

Cave de Viré 31€

AOC Petit Chablis Bourgogne

La chablisienne domaine Bouchie Chatellier 34€

AOC Pouilly-Fumé, Loire

La Renardière 42€

AOC Muscadet Sèvre et Maine Loire

Clos de La Placelière 23.70€

AOC Riesling, Alsace

Gustave Lorentz Réserve particulière 37.80€

AOC Viognier Languedoc

Nord Sud Maison Laurent Miquel 40€

Vins Rouges Bouteilles -75cl

37.5cl 75cl

AOP Morgon

Domaine Pardon & fils 25€

AOP Brouilly

Domaine Tavian 25€

AOC Bordeaux Rouge

Grande réserve-Kressmann 37.5cl 75cl

AOC Saint Emilion

Les Hauts de la Gafelliere 12€ 22€ 42€

AOC Haut Médoc

Château Lamothe-Cissac 34€

AOC Saint Estèphe

Château La Commanderie 55€

AOC Saint Emilion

Château Teyssier Grand Cru 57€

AOC Margaux Bordeaux

Margaux Baron de Brane 72€

Alter Ego château Palmer 139€

AOC Saint Estèphe Bordeaux

Château Phelan-Ségur 89€

AOC Bourgogne rouge

Les Petites Pierres Louis Jadot 45€

AOC Saint Nicolas de Bourgueil Loire

Domaine Laurent Mabileau 37.5cl 75cl 18.90€ 27€

AOC Saumur Champigny

Domaine Filliatreau 29€

AOC Côtes Du Rhône

Vieux clocher 18 €

AOC Gigondas Vallée du Rhône

Seigneur du Raveil 38 €

AOC Crozes Hermitage Vallée du Rhône

Domaine pradelle 36 €

AOP PIC SAINT-LOUP Languedoc

Haut Lirou Domaine Jean.P Ramibier 29€

AOC Pinot noir Alsace

Gustave Lorentz réserve particulière 29€

Vins Rosés Bouteilles -75cl

AOC Côtes de Provence

Châteaux Du rouet 1840 37.5cl 75cl 14.90€ 23.80€

M de Minuty 32.50€

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Champagnes AOC

Moët & Chandon

Demi-bouteille Moët Imperial - 37,5 cl	45 €
Bouteille Moët Imperial - 75 cl	80 €
Magnum Moët Imperial - 150 cl	150 €

Dom Pérignon Blanc

Bouteille Vintage 2008/2009 - 75 cl	300 €
-------------------------------------	-------

Veuve Clicquot

Bouteille Veuve Clicquot Carte Jaune - 75 cl	80 €
Bouteille Extra Brut - 75 cl	99 €
Magnum Brut Carte Jaune - 150 cl	175 €

Krug

Bouteille Edition 166 - Grand Cuvée - 75 cl	350 €
---	-------

Taittinger

Bouteille Brut Reserve - 75 cl	69 €
Magnum Brut Reserve - 150 cl	115 €
Bouteille Prestige Rose - 75 cl	80 €
Magnum Prestige Rose - 150 cl	150 €

Bouteille Comte de champagne Blanc de blancs 2007 - 75 cl	215 €
---	-------

Bières

Pressions

	25cl	33cl	50cl
Bud (blonde) - 5°	3.9€	5€	7€
Leffe (blonde) - 6,6°	4.3€	5.6€	7.8€
Leffe Ruby (aux fruits rouges) - 5°	4.30€	5.60€	7.8€
Triple Karmeliet (blonde) - 8,4°	5€	6€	8.5€

Bouteilles

Corona Blonde - 35,5 cl	6€
Hoegaarden Blanche - 33 cl	6€
Leffe Royale Whitebread Golding Ambrée - 33 cl	6€

Cafés

Café - Décaféiné	3€
Double Café - Grand Café crème	5€
Double Décaféiné - Capuccino	5€
Chocolat Chaud	5.5€
Lait Chaud	3.5€

Thés

Thé noir d'inde Darjeeling - Dilmah	5.00€
Thé vert de ceylan young hyson - Dilmah	
The vert de Chine aux fleurs de jasmin - Dilmah	
Marco Polo maison - mariage frères	
Thé vert de Ceylan aux feuilles de menthe marocaine - Dilmah	
Thé noir de Ceylan à la rose et la vanille- Dilmah	

Cocktails

Avec Alcool

Téquila Sunrise	12 €
Gin Tonic	12 €
Mojito ou Mojito royale	12 €
Gin fizz	12 €
Pina colada	12 €
Cosmopolitan	12 €
Sans Alcool	12 €
Virgin Mojito	10€
Virgin Pina colada	10€
Florida	10€

Gin - 4 cl

Beefeater	6.50€
Tanqueray N°Ten	10€

Vodka - 4 cl

Smirnoff Red	6.50€
Ketel One	8 €
Belvédère	10 €

Tequila - 4 cl

Tequila Olmeca Blanco	6.50€
-----------------------	-------

Cognacs - 4 cl

Courvoisier VS	8 €
Hennessy Fine de Cognac	9 €
Hennessy Very Special	9.50€
Hennessy XO	16 €

Eaux de Vie - 4 cl

Liqueur Poire Williams N°1	9 €
Framboise Distillerie de Biercée	8 €

Autres - 4 cl

Baileys - Sheridan's - Amaretto - Get 27	7 €
Crème de bêtises de Cambrai	7 €
Cointreau	7.50€
Chartreuse Verte	8.50€
Pimm's N°1 Cup	7€
Poire cognac	7€

Infusions

Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah	5.00€
Rouge Métis - Mariage Frères	
Chamonilla - Mariage Frères	
Verbena Citrodora - Mariage Frères	

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com



*La Galerie,
Brasserie de tradition*

*Ouvert tous les jours de 12h à 14h30
et de 19h à 22h30*

 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



Royal Experiences...

Apéritifs

Coupe de Champagne Royal Hainaut - 10 cl	10€
Kir Royal - 12 cl	11€
Kir Vin Blanc - 12 cl	6€
Porto Rozes Tawny - 5 cl / Blanc 5 cl	4.50€
Martini Rosso - 5 cl / Bianco - 5 cl /	4.50€
Rosato - 5 cl / Extra Dry - 5 cl	5€
Martini Reserva speciale rubino - 5 cl	5€
Suze 5 cl	4€
Campari - 5 cl	4€
Ricard - 2 cl	4€
Apérol Spritz - 5 cl	8€
Picon Vin Blanc	6.70€

Whiskies - 4 cl

J&B Rare	6.50€
Jack Daniel's - Tennessee Whisky	8€
Jack Daniel's Honey - Tennessee Whisky	9€
Nikka 12 ans	32€
Johnnie Walker Black Label 12 ans	7.50€
Ardberg 10 ans	10.50€
Bulleit bourbon	9.50€
Bulleit Rye	10€
Cardhu 15 ans	10.50€

Bières

Picon Bière	25cl	33cl	50cl
	5€	5.50€	7€

Boissons non-alcoolisées

Coca-cola / Light / Zéro - 33 cl	3.80€		
Sprite - 33 cl	3.80€		
Fuzetea - 25 cl	3.80€		
Orangina - 25 cl	3.80€		
Schweppes Tonic	3.80€		
Schweppes Agrumes - 25 cl	3.80€		
<i>Eaux Plates</i>	25cl	50cl	100cl
Vittel	3€	3.80€	5.50€

Eaux Gazeuses

Perrier	33cl	50cl	100cl
	3.50€		
Perrier fines bulles		3.80€	5.50€
San Pellegrino		3.80€	5.50€

Jus de fruits Granini - 25 cl

Orange / Ananas / Abricot /			
Tomate / Raisin / Fraise /			
Multivitaminé / Pomme		3.80€	

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com