



## A partager ou 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 & charcuteries

Assortments of cheeses & cold cut

22 €

## Les Entrées

### Comme une « Lucullus de Valenciennes », selon ma recette signature

Our « Valenciennes Lucullus » regional speciality as chef signature recipe

17 €

### Saumon Fumé, croquants de seigle & beurre aux algues de chez L&L

Smoked Salmon, rye crackers, seaweed butter from L&L

16 €

### 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 €

### Terrine de Cochon, Chicons & pain d'épices, oignons et cornichons

Pork terrine, endives & gingerbread

13 €

### Chair de Tourteau Mayonnaise, ail noir & rémoulade de céleri

Crab meat mayonnaise, dark garlic & celery remoulade

22 €

### Velouté de Légumes bio de la Ferme du Major, butternut & granny

smith, chips de pois chiche

11 €

Organic vegetable soup, from major's farm, butternut & grannys smith, chickpea chips

## Les Salades

### Salade César : sucrine, Grana Padano, tomate cerise, sauce anchois, poulet croustillant, œuf bio, croutons.

Grana padano cheese, cherry tomatoes, crispy chicken, organic boiled egg, croutons

14 € Entrée

20 € Plat

## Les Poissons, ou Plat Végétarien

### Filet de Dorade, cuit sur peau, crème de châtaignes grillées

Seabream filet, cooked on skin, grilled chesnut cream

19 €

### Escalope de Saumon « Bømlø », à la plancha, crème de moules d'Oye plage

« Bømlø » Salmon escalope on the plancha, mussel cream sauce

25 €

### Risotto de Saint Jacques & Pleurotes bio d'Anzin, parmesan & beurre blanc

Scallops & oyster mushrooms risotto, parmesan cheese & meat juice

30 €

### Cocotte de Légumes de nos Maraichers, poêlée de lentilles corail, fleurs séchées

Cooked vegetables cocottes, lentils coral & dry flowers

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 - royalhainaut.com

## Les Viandes,

<b>La suggestion du Chef</b> Chef's suggestion	18 €
<b>Noix d'une Entrecôte « Black Angus »</b> 300g, beurre échalote & estragon « Black Angus » Ribeye Steak 300g, tarragon and shallot butter	35 €
<b>Supreme de Volaille Fermière</b> , à la bière & maroilles. Farm poultry supreme with beer and maroilles cheese	20 €
<b>Côtes de Porcelet de la Maison « Porketto »</b> , jus au foin bio Pork chops from porketto house, hay juice	27 €
<b>Andouillettes du Hameau des Preutins</b> , à la fraise de veau, crème moutarde à l'ancienne Veal andouillette from Hameau des preutins, old style mustard cream	24 €
<b>Paleron de Bœuf « du Châteauneuf à Audincthun »</b> , braisé comme une carbonade Beef chuck braised as flemmish carbonnade	27 €
<b>Côtelettes d'Agneau</b> , justes grillées à la plancha, jus de viande à l'Harissa Lamb chops, just grilled, harissa meat juice	24 €
<b>Tartare de Bœuf des Hauts de France</b> , assaisonné de condiments Seasoned Beef tartare, with condiments	19 €
<b>« Royal Burger »</b> , pain bio, haché de Wagyu, foie gras, truffes, oignons cuisinés « Royal burger » bio bun, Wagyu beef, foie gras, truffles, cooked onions	28 €
<b>La Bouchée « Royal »</b> dans un pain de campagne une sauce crème rassemblant quelque ris de veau, morilles, pleurotes bio, suprême de volaille & jambon truffé. Creamy sauce, some sweatbreads, morels & oyster mushrooms ,poultry and truffle ham in country bread	32 €

### Nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frites fraîches, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de nos maraichers, salade croquante.  
All our dishes are served with one side dish of your choice : French fries, mashed potatoes, Sauted vegetables or, crunchy salad

### **Garniture supplémentaire 5€**

## Fromage et Desserts

<b>Sélection de Fromages Affinés</b> , confiture du moment Selection of raffined cheeses, jam & cramique bread	10 €
<b>Crème Caramel « Souvenirs d'enfance »</b> madeleine maison *	9 €
<b>Baba au Sirop Vanillé, Chantilly Maison *</b> Pour les grands, arrosé d'un godet de rhum vieux. Vanilla baba, homemade wipe cream, can be drizzle by a glass of rum	9 €
<b>Carpeaux de Valenciennes</b> , « version 2020 » en verrine *	9 €
<b>Mousse au Chocolat « Valrhona »</b> , praliné noisette & crumble *	9 €
<b>Parfait Glacé au chocolat au lait</b> , caramel & cacahuètes *	9 €
<b>Vacherin Minute</b> de crèmes glacées « <b>Promis Juré</b> », vanille, framboises & pistaches Vacherin Minute Ice Creams, vanilla, raspberry & pistachio	10 €
<b>Pavlova Forêt Noire</b> , Coulis Cerises-Griottes, en Tête à Tête, à partager ou pas ! Pavlova « as black forest cake » one to one, to share or not	14 €
<b>Kfé gourmand</b> , Votre boisson chaude accompagnée de gourmandises Kfé Gourmand your favorite hot drink with a couple of delicacies	9.50 €
<b>Champagne Gourmand</b> , Coupe de champagne accompagnée de gourmandises Champagne Gourmand, A glass of champagne with a couple of delicacies	15.50 €

\* Ces desserts peuvent être choisis dans le menu « Galerie »

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

# Menu « Galerie » 32 €

*Hors Boisson*

## Les Entrées

**Saumon Fumé**, croquants de seigle & beurre aux algues de chez L&L  
Smoked Salmon, rye crackers, seaweed butter from L&L

Ou

**Comme une « Lucullus de Valenciennes »** selon ma recette signature  
Our « Valenciennes Lucullus » regional speciality

Ou

**Terrine de Cochon, Chicons & Pain d'épices**, oignons et cornichons  
Pork terrine, endives & gingerbread

Ou

**Velouté de Légumes Bio de la Ferme du Major**, butternut & granny smith, chips de pois chiche.  
Organic vegetable soup, from major's farm, butternut & granny smith, chickpea chips

## Les Plats

### La Suggestion du chef

Chef's suggestion

Ou

**Filet de Dorade, cuit sur peau**, crème de châtaignes grillées  
Seabream filet, cooked on skin, grilled chesnut cream

Ou

**Suprême de Volaille Fermière** 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

## Fromages & Desserts

### La Sélection de Fromages Affinés

Ou

### Un Dessert au Choix sur la Carte

(Marqué d'une \*)

## 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



Royal 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 : Sulfités, Ovalbumine, Ichtyocolle, ou caséine

### Vins Blancs

<b>AOC Petit Chablis Bourgogne</b> La Chablisienne	7 €
<b>AOC Loupiac Bordeaux</b> Chateau Loupiac Gaudet	6 €
<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine Loire</b> La Placelière	5.50 €

### Vins Rouges

<b>AOC Côtes de bourg Bordeaux</b> Haut Macon	6 €
<b>AOC Margaux Bordeaux</b> Baron de Brane	15 €
<b>AOC Crozes Hermitage Vallée du Rhône</b> Domaine Pradelle	6.50 €
<b>AOC Alsace Pinot noir</b> Gustave Lorentz, Réserve particulière	6 €

### Vins Rosés

<b>AOC Côtes de Provence</b> Châteaux du Rouet 1840	5.90 €
--	--------

### Vins Blancs Bouteilles - 75 cl

<b>AOC Viré-Cléssé Bourgogne</b> Cave de Viré	31 €
<b>AOC Petit Chablis Bourgogne</b> La chablisienne domaine Bouchie Chatellier	34 €
<b>AOC Pouilly-Fumé, Loire</b> La Renardière	42 €
<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine Loire</b> Clos de La Placelière	23.70 €
<b>AOC Riesling, Alsace</b> Gustave Lorentz Réserve particulière	37.80 €
<b>AOC Viognier Languedoc</b> Nord Sud Maison Laurent Miquel	40 €

### Vins Blancs Bouteilles - 75 cl

	37,5 cl	75 cl
<b>AOP Morgon</b> Domaine Pardon & fils		25 €
<b>AOP Brouilly</b> Domaine Tavian		25 €
<b>AOC Bordeaux Rouge</b> Grande réserve-Kressmann	12 €	22 €
<b>AOC Saint Emilion</b> Les Hauts de la Gafellière	22 €	42 €
<b>AOC Haut Médoc</b> Château Lamothe-Cissac		34 €
<b>AOC Saint Estèphe</b> Château La Commanderie		55 €
<b>AOC Saint Emilion</b> Château Teyssier Grand Cru		57 €
<b>AOC Margaux Bordeaux</b> Margaux Baron de Brane		72 €
<b>AOC Saint Estèphe Bordeaux</b> Château Phelan-Ségur		89 €
<b>AOC Bourgogne rouge</b> Les Petites Pierres Louis Jadot		45 €
<b>AOC Saint Nicolas de Bourgueil Loire</b> Domaine Laurent Mabileau	18.90 €	27 €
<b>AOC Saumur Champigny</b> Domaine Filliatreau		29 €
<b>AOC Côtes du Rhône</b> Vieux Clocher		18 €
<b>AOC Gigondas Vallée du Rhône</b> Seigneur du Raveil		38 €
<b>AOC Crozes Hermitage Vallée du Rhône</b> Domaine pradelle		36 €
<b>AOP PIC SAINT-LOUP Languedoc</b> Haut Lirou Domaine Jean.P Ramibier		29 €
<b>AOC Pinot noir Alsace</b> Gustave Lorentz réserve particulière		29 €

### Vins Rosés Bouteilles - 75 cl

	37,5 cl	75 cl
<b>AOC Côtes de Provence</b> Châteaux Du rouet 1840	14.90 €	23.80 €
<b>M de Minuty</b>		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 Perignon Blanc

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

### Veuve Cliquot

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

### Krug

Bouteille Edition 166 - Grand Cuvee - 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	25 cl	33 cl	50 cl
Bud (blonde) - 5°	3.9€	5€	7€
Leffe (blonde) - 6,6°	4.3€	5.6€	7.8€
Leffe Ruby (aux fruits rouges) - 5°	4.3€	5.6€	7.8€
Tripel 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 €
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

Virgin Mojito	10 €
Virgin Pina Colada	10 €
Florida	10 €

### Gin - 4 cl

Beefeater	6.5 €
Tanqueray N°Ten	10 €

### Vodka - 4 cl

Smirnoff Red	6.5 €
Ketel One	8 €
Belvédère	10 €

### Tequila - 4 cl

Tequila Olmeca Blanco	6.5 €
-----------------------	-------

### Cognacs - 4 cl

Courvoisier VS	8 €
Hennessy Fine de Cognac	9 €
Hennessy Very Special	9.5 €
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 betises 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 €
Rouge Métis - Mariage Frères	
Chamonilla - Mariage Frères	
Verbena Citroedora - Mariage Frères	



*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 - 12,5 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*

	25 cl	33 cl	50 cl
Picon Bière	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 €

### *Eaux Plates*

	25 cl	50 cl	100 cl
Vittel	3 €	3.80 €	5.50 €

### *Eaux Gazeuses*

	33 cl	50 cl	100 cl
Perrier	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