



Flashbez-Moi ! Cartes & Menus – Informations



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 et charcuteries Selection of cheeses & cold cut	22 €

Les Entrées

Comme une « Lucullus de Valenciennes » , selon la recette «Royal» Our «Royal» recipe of «Lucullus de Valenciennes», a regional speciality	17 €
Tartare de saumon frais & Fumé, guacamole d'avocat & salade d'herbes Smoked and fresh Salmon tartar, guacamole & herbs salad	16 €
Foie Gras de Canard , en terrine, oignons confits à la betterave Terrine of Duck « foie gras », glazed onions with betroot	19 €
Terrine de cochon, chicons & pain d'épices , oignon et cornichons Pork terrine, endives & gingerbread, onions & pickles	13 €
Velouté de Légumes verts, graines de courges & huile de pistache Cream of green vegetables, pumpkin seeds & pistachio oil	11 €

Les Salades, «Royal César» 14€ entrée, 20€ plat

Classique Poulet : sucrine, grana padano, tomate cerise, sauce anchois, émincés de poulet, œuf bio, croutons. Classic Chicken : sucrine, grana padano cheese, cherry tomatoes, caesar sauce, chicken strips, organic boiled egg, croutons
Saumon Fumé : sucrine, Grana Padano, tomate cerise, sauce anchois, saumon fumé, œuf bio, croutons. Smoked salmon : sucrine, grana padano cheese, cherry tomatoes, caesar sauce, smoked salmon, organic boiled egg, croutons
A l'Italienne : sucrine, Grana Padano, tomate cerise, sauce anchois, mozzarella di buffala, speck, œuf bio, croutons. Italian : sucrine, grana padano cheese, cherry tomatoes, caesar sauce, mozzarella di buffala, speck, organic boiled egg, croutons

Les Poissons, ou Plat Végétarien

En cocotte : Filet de dorade , risotto cremeux au parmesan & crème de moules Seabream filet, cooked on skin, creamy parmesan risotto & mussels cream	19 €
En cocotte : Escalope de Saumon « Bømlo » , sauce vierge & légumes de nos maraichers « Bømlo » Salmon escalope grilled on the plancha, oil sauce & local vegetables	25 €
Risotto de saint jacques « comme à la Storia » , asperges vertes & parmesan «Comme à la Storia» scallops risotto, green asparagus & parmesan cheese	30 €
Cocotte de Légumes de nos maraichers , kasha & fleurs séchées Cooked vegetables cocottes, kasha & 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,

La suggestion du chef Chef's suggestion	18 €
Noix d'une Entrecôte « Black Angus » 300g, beurre échalote & estragon, frites fraîches « Black Angus » Ribeye Steack 300g, tarragon and shallot butter	35 €
En cocotte : Suprême de Volaille , à la bière & maroilles, purée de pomme de terre & légumes de nos maraichers Farm poultry supreme with beer and maroilles cheese, mashed potatoes and sauteed vegetables	20 €
En cocotte : Paleron de bœuf « du Châteauneuf à Audinc'hun » , braisé comme une carbonade, frites fraîches Beef chuck braised as flemmish carbonnade, french fries	27 €
Tartare de Bœuf des Hauts de France , assaisonné de condiments, frites fraîches & salade croquante Seasoned Beef tartare from Hauts de France, with condiments, french fries and salad	19 €
« Royal Wagyu Burger » , pain bio, haché de Wagyu, oignons cuisinés, cheddar, tomates, mayo secrète, frites fraîches & salade croquante « Royal Wagyu burger » organic bun, Wagyu beef, cooked onions, cheddar, tomatoes, secret mayo, fresh fries & mixed salad	20 €
La Bouchée « Royal » dans un pain de campagne une sauce crème rassemblant quelque ris de veau, morilles, pleurotes, suprême de volaille & jambon truffé. Royal Bouchée in country bread, and creamy sauce mixing some sweatbreads, morels and oyster mushrooms,poultry and truffle ham	32 €

Fromages et Desserts

Sélection de Fromages Affinés , confiture du moment Selection of raffined cheeses, jam & cramique bread	10 €
Baba au Sirop Vanillé, Chantilly Maison * Pour les grands, arrosé d'un godet de rhum vieux. Vanilla baba, homemade whipped cream, can be drizzle by a glass of rum	9 €
« Royal Healthy » , des perles, des graines, du lait de coco & des fruits exotiques * «Royal Healthy», pearls, seeds, coconut milk & exotic fruits	9 €
Mousse au Chocolat « Valhrona » , praliné noisette & crumble.* Chocolate mousse, « Manufacture Valhronal » nuts praline and crumble	9 €
Parfait glacé , caramel, chocolat au lait & cacahuètes * Frozen parfait, chocolate milk & peanuts	9 €
Vacherin Minute de crèmes glacées « Promis Juré », vanille, framboises & pistaches Vacherin Minute Ice Creams, vanilla, raspberry & pistachio	10 €
Pavlova « Fraise Chantilly » en Tête à Tête, à partager ou pas... Pavlova « Fraise Chantilly » one to one, to share or not	14 €
Kfé gourmand , Votre boisson chaude accompagnée de gourmandises Kfé Gourmand your favorite hot drink with a couple of delicacies	9.50 €
Champagne Gourmand , 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 Boissons

Les Entrées

Tartare de saumon frais & Fumé, guacamole d'avocat & salade d'herbes
Smoked and fresh Salmon tartar, guacamole & herbs salad

Ou

Comme une « Lucullus de Valenciennes » selon la recette «Royal»
Our «Royal» recipe of «Lucullus de Valenciennes», a regional speciality

Ou

Velouté de Légumes verts, graines de courges & huile de pistache
Cream of green vegetables, pumpkin seeds & pistachio oil

Les Plats

La suggestion du chef

Chef's suggestion
Ou

En cocotte : Filet de dorade, risotto cremeux au parmesan & crème de moules
Seabream filet, cooked on skin, creamy parmesan risotto & mussels cream

Ou

En cocotte : Suprême de Volaille à la bière & maroilles, purée de pomme de terre
& légumes de nos maraichers
Farm poultry supreme with beer and maroilles cheese

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



Bières &
Brasseries

Offre Maltée 49€

Menu «Galerie» accompagné d'une Bière Lydéric Triple (33cl)
et d'un verre de Crème de Bêtises de Cambrai (4cl)

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 : 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, Réserve 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 €

Vins rouges Bouteilles - 75 cl

	37,5 cl	75 cl
AOP Morgon Domaine Pardon & fils		25 €
AOP Brouilly Domaine Tavian		25 €
AOC Bordeaux Rouge Grande réserve-Kressmann	12 €	22 €
AOC Saint Emilion Les Hauts de la Gafellière	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 €
AOC Saint Estèphe Bordeaux 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	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 - 75 cl

AOC Côtes de Provence Châteaux Du rouet 1840 M de Minuty	37,5 cl 14.90 €	75 cl 23.80 € 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 €

Dom Perignon Blanc

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

Veuve Cliquot

Bouteille Veuve Cliquot Carte Jaune - 75 cl	80 €
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

Expresso	5 €
Double Expresso	8 €
Grand Crème	5 €
Capuccino	8 €
Chocolat Chaud	8 €

Thés

Thé noir d'inde Darjeeling - Dilmah	8 €
The vert de Chine Sencha Extra Special - Dilmah	
Thé vert de Ceylan aux feuilles de menthe marocaine - Dilmah	
Thé noir de Ceylan Original Earl Grey - Dilmah	
Thé blanc de Ceylan «Silver tips» - Dilmah	
Thé Oolong de Chine Tie Guan Yin - Dilmah	

Cocktails

Avec Alcool

Téquila Sunrise	12 €
Gin Tonic	12 €
Mojito ou Mojito Royal	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

Rouge Bourbon vanillé, Thé Rouge - Mariage Frères	8 €
Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah	
Chamonilla - Mariage Frères	
Verbena Citroedora - 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*

Horaires d'ouvertures :

Le midi : du lundi au vendredi de 12h à 14h, samedi et dimanche de 12h à 14h30

Le soir : du dimanche au jeudi de 19h à 22h, vendredi et samedi de 19h à 22h30

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôtelières, 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 €

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 €

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 €

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