

*De l'Hôpital du Hainaut
Au Royal Hainaut Spa & Resort Hotel*

Un bâtiment historique, dont la vocation initiale d'hôpital de la charité a été accompagnée tout au long de son histoire par une vocation militaire, traduite notamment par l'occupation de nombreuses troupes étrangères. L'architecture : un bâtiment typique du 18ème siècle, briques et pierres et d'ardoises, à l'image des bâtiments de la Place des Vosges de Paris

1738 : Naissance du projet, les plans sont confiés à l'architecte Pierre Contat d'Ivry

1748 : Choix du terrain sur l'emplacement du Couvent des Sœurs de la Madeleine

1751 : Lettres patentes de Louis XV

1752 : Début des travaux

1763 : En dépit de l'inachèvement de l'ensemble les troupes du Roi occupent une partie de l'hôpital

1793 : Siège de la ville par les armées de la 1ère coalition, bombardement du bâtiment

1794 : Occupation du bâtiment par l'armée autrichienne

1816 : Occupation du bâtiment par l'armée anglaise pour règlement de la dette de guerre

1819 : Location du bâtiment par le département de la guerre

1821 : Les caves abritent les écuries des régiments de Chasseurs ou des régiments de Dragons

1832 : Le bâtiment devient l'hôpital militaire suite à la formation de l'armée du nord

1858 : Le bâtiment retrouve sa vocation d'hôpital général de la charité 1904 : L'aile nord est remilitarisée

1914 : Occupation en totalité par l'armée allemande, jusqu'en 1918

1940 : L'hôpital est bombardé durant la grande offensive de l'armée allemande

1945 : (18 juin) Classement de l'hôpital parmi les Monuments Historiques

1950 : Début des travaux de rénovation

2009 : L'hôpital est vidé de ses pensionnaires

2013 : Début des travaux du Royal Hainaut Spa & Resort Hotel

2019 : (23 mai) Ouverture du Royal Hainaut Spa & Resort Hotel



L'Atrium Bar Lounge

**Ouvert Tous les Jours de 10h00 à 00h00
Jusqu'à 1h00 - Les Vendredis, Samedis et
Veilles de Jours Fériés**

A l'intérieur ou en Terrasse



Flashez-Moi ! Cartes & Menus – Informations

Royal Experiences...

Champagnes

Moët & Chandon

Brut Imperial	37,5 cl	49€
Brut Impérial	75 cl	90€
Grand Vintage 2009/2012	75 cl	130€
Magnum Brut Imperial	150 cl	160€

Dom Pérignon Blanc

Vintage 2008/2009	75 cl	300€
Magnum Vintage 2008/2009	150 cl	750€

Dom Pérignon Rose

Vintage 2006	75 cl	600€
--------------	-------	------

Veuve Clicquot

Brut Carte Jaune	75 cl	110€
Magnum Brut Carte Jaune	150 cl	205€

Krug

Edition 166 - Grande Cuvée	75 cl	350€
Magnum Edition 163/164	150 cl	740€

Taittinger

Brut Reserve	75 cl	80€
Magnum Brut Reserve	150 cl	145€
Prestige Rose	75 cl	90€
Magnum Prestige Rose	150 cl	170€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007	75 cl	225€
Magnum Comtes de Champagne Blanc de Blancs	150 cl	490€
Millésime 2007		

Vins au verre* - 14 cl

*produits susceptibles de contenir : sulfites, ovalbumine, ichtyocolle ou caséine

Rouge

Margaux Baron de Brane AOC Bordeaux - 13,5°	15€
Crozes Hermitage domaine Pradelle AOC Vallée du Rhône - 12,5°	10€
Pinot Noir Gustave Lorentz, réserve particulière AOC Alsace - 13°	10€

Blanc

Petit chablis la Chablisienne AOC Bourgogne - 12,5°	10€
Château Loupiac Gaudiet AOC Loupiac - 12,5°	10€

Rosé

Côtes de Provence Les Hauts de Masterel	10€
AOP Côtes de Provence -12°	



La Galerie, Brasserie de tradition 7/7



La Storia, Gastronomie à l'italienne « Un je ne sais quoi de Dolce Vita...»



Royal Bar, Billard & Spiritueux d'Exception



Black Betty, Night-Club



The Spa by Royal Hainaut, Piscine, Sauna & Hammam, 8 cabines de soins, Fitness

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com



Notre « Tea Sommelier » a sélectionné pour vous les meilleurs thés des plus grandes maisons. Car comme le vin, une carte de thés ne se suffit pas d'un seul producteur, d'une seule origine.

Thés

7€

Thé noir d'Inde Darjeeling - Dilmah

Thé délicat, raffiné et subtil. La liqueur légère révèle des notes florales de chèvrefeuille et une finale sur des arômes de muscat.

Thé noir de Ceylan Original Earl Grey - Dilmah

Un thé puissant, raffiné, aux arômes subtils de bergamote. Les tanins ronds relèvent les notes d'agrumes et donnent une sensation de fraîcheur. Longue finale fleurie

Thé vert de Chine Sencha Extra Special - Dilmah

Thé vert léger et délicat aux arômes de miel et d'herbe fraîchement coupée. Finale très agréable.

Thé Blanc de Ceylan «Silver Tips» - Dilmah

Thé rare provenant du jardin de Kataboola. La liqueur offre des notes de fruits jaunes, de poire, de miel, et une longue finale herbacée.

Thé Oolong de Chine Tie Guan Yin - Dilmah

Thé délicat aux parfums d'orchidées offrant des notes rafraîchissantes herbacées et d'olives.

Thés aromatisés

7€

Thé vert de Ceylan aux feuilles de Menthe Marocaines - Dilmah

Le mariage du thé vert Young Hyson et des feuilles de menthe poivrée offre une liqueur aromatique, vivifiante et rafraîchissante. Idéal en fin de repas.

Thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin - Dilmah

Thé vert de plaisir aux arômes délicats de fleurs de jasmin.

Blanc & Rose - Mariage Frères

L'association du thé blanc et de pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

Apéritifs

Royal Chuche Mourette (gin, crème de cassis, crémant)	20 cl	15€
Coupe de champagne - 12,5°	14 cl	15€
Coupe de champagne rosé - 12,5°	14 cl	16€
Kir Royal - 12,5°	14 cl	16€
Kir Vin Blanc - 20°	14 cl	8€
Porto Rozes Tawny - 20° / Blanc - 16°	5 cl	8€
Martini Rosso - 15° / Bianco - 14,4° /	5 cl	8€
Rosato - 15° / Extra Dry - 15° /	5 cl	8€
Réserva spéciale rubino - 18°	5 cl	
Suze - 15°	5 cl	8€
Campari - 25°	5 cl	8€
Picon Bière - 18°	15 cl	8€
Picon vin blanc - 15 cl - 21°	2,5 cl	8€
Ricard - 40°		7€

Bières

Pressions	25cl	33cl	50cl
Bud (blonde) - 5°	6€	7€	9€
Lefte (blonde) - 6,6°	7€	8€	10€
Lefte Ruby (fruits rouges) - 5°	7€	8€	10€
Triple Karmeliet (blonde) - 8,4°	7.5€	8.5€	10€
Bière du Moment	7.5€	8.5€	10€

Bouteilles

Blonde - 33 cl

Bon secours - 8°	8€
Chimay Triple - 8°	8€
Saint Feuillien Grand Cru - 9,5°	8€

Blanche - 33 cl

Blanche de Namur - 4,5°	8€
-------------------------	----

Ambrée - 33 cl

Diôle - 6,5°	8€
Hoegaarden Fruit Défendu - 8,8°	8€
Orval - 6,2°	8€

Brune - 33 cl

Chimay Bleu - 9°	8€
Rochefort n°8 - 9,2°	8€

Fruités

Kasteel Rouge - 8°	33 cl	8€
Kriek Lindemans - 3,5°	25 cl	8€
Pêche Mel Bush - 8,5°	33 cl	8€

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Boissons non-alcoolisées

Coca-cola / Zéro	33 cl	7€
Sprite	33 cl	7€
FuzeTea	25 cl	7€
Orangina	25 cl	7€
Schweppes Tonic / Agrumes	25 cl	7€
Perrier	33 cl	7€
Vittel	50 cl	7€
San Pellegrino	50 cl	7€
Sirop	Supplément	2€

Jus de fruits Granini

Orange / Ananas / Abricot / Tomate / Raisin / Fraise / Pomme/ Pamplemousse / Pêche	25 cl	7€
--	-------	----

Jus de fruits frais

Orange ou Citron		12€
------------------	--	-----

Snacking et Tea Time

(De 12h00 à 22h en semaine, jusqu'à 22h30 les vendredis, samedis et veilles de jours fériés.)

Une petite faim ? Notre Chef a préparé pour vous de savoureuses gourmandises salées ou sucrées !

Salé

Planche de fromages affinés	22€
------------------------------------	-----

Planche de charcuteries Italiennes	20€
---	-----

Planche mixte fromages & charcuteries Italiennes	25€
---	-----

« Royal club sandwiches » au poulet, duo de chips	20€
--	-----

Salade César Poulet: salade croquante, parmesan, tomates cerises, émincé de poulet, oeuf bio, sauce anchois & croûtons	22€
---	-----

Salade César Saumon Fumé: salade croquante, parmesan, tomates cerises, saumon fumé, oeuf bio, sauce anchois & croûtons	22€
---	-----

Sucré

Café Gourmand, Votre boisson chaude accompagnée de Gourmandises	12€
--	-----

Champagne Gourmand, Votre coupe de champagne accompagnée de Gourmandises	20€
---	-----

Mousse au Chocolat « Valrhona », praliné noisettes & crumble	11€
---	-----

«Royal Healthy», des perles, des graines, du lait de coco & des fruits exotiques	11€
---	-----

Pavlova «Fraise Chantilly», en Tête à Tête, à partager ou pas !	16€
--	-----



Dessert Glacé

Le Flamand, au café, chicorée & spéculoos	9€
--	----

Le vacherin framboise & vanille	9€
--	----

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Boissons Chaudes

Cafés & Chocolats Chauds

Latte Art. Espresso équilibré et aromatique. Capuccino velouté et soyeux. Notre Barista maîtrise, bons gestes, dosages et techniques pour un moment Café Intense.

Espresso	5€
Double Espresso	8€
Petit Crème	5€
Grand Crème	9€
Capuccino, Café Viennois	8€
Latte Macchiato	8€
Chocolat Chaud	8€
Chocolat Viennois	9€
Irish Coffee	14€
Baileys Coffee	14€

Infusions

7€

Rouge Bourbon vanillé, Thé Rouge - Mariage Frères

Thé rouge rooibos vanillé. Sans théine, il peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah

Rafraichissante, aux arômes de fruits, cette infusion associe la vivacité des baies d'églantier et la douceur des fleurs d'hibiscus.

Chamomilla - Mariage Frères

Une camomille à la liqueur souple, soulignée d'accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une persistance aromatique.

Verbena Citroedora - Mariage Frères

L'or auréolin de l'infusion sublime des feuilles intactes de cette verveine, au velouté de guimauve, sur une trame de cédra confit.

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Digestifs - 4cl

Eaux de Vie

Liqueur Poire Williams N°1 - 43°	10€
Framboise Distillerie de Biercée - 43°	10€
Vieille Prune de Souillac - 42°	10€
Eaux de Villée de Citrons Jaunes Biercée - 40°	10€
D'orangine Distillerie de Biercée - 40°	10€

Liqueurs

Frangelico - 20°	9€
Sheridan's - 15,5°	9€
Baileys - 40°	9€
Mandarine Napoléon - 38°	9€
Cointreau - 40°	9€
Get 27 - 21°	9€
Crème de bêtises de Cambrai - 18°	9€
Malibu - 18°	9€
Hpnotiç - 17°	9€
Amaretto - 28°	9€

Cognac et Armagnac

Hennessy Fine de Cognac - 40°	10€
Hennessy Very Special - 40°	12€
Hennessy XO - 40°	16€
Armagnac Grand Assemblage 20 ans Francis Darroze - 43°	16€

Calvados

Calvados Christian Drouin - 40°	14€
---------------------------------	-----

Cocktails

15€

Mojito (au choix : classique, Fraise, Passion, Champagne)

French 75 (Sucre, Citron, Gin, Champagne)

Ocean Hpnotic (Citron vert, Gin, Hpnotic, Curaçao)

Apérol Spritz (Eau pétillante, Prosecco, Apérol)

Mocktails

12€

Le Red (Jus de Cranberry, purée de Framboises, purée d'Ananas, Schweppes Ginger beer)

House Iced Tea (Thé glacé rouge Bourbon Vanillé, Jus de Pêche, Jus de Citron, Sirop d'Orgeat)

Floreal Spritz (Martini Floreal (S.A), jus de Citron, jus de Pomme, Schweppes tonic)

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Prix nets en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 place de l'Hôpital Général 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 3 27 35 15 15 - royalhainaut.com

Alcools - 4 cl

Whiskies

Johnnie Walker Black Label 12 ans (Ecosse) - 40° <i>Notes de Miel, fruits et épices, finale légèrement fumé.</i>	10€
Jack Daniel's Barrel Rye (USA, Tennessee) - 45° <i>Whisky de seigle épicé et fruité aux notes de chêne grillé.</i>	15€
Buffalo Trace - Bourbon (USA, Kentucky)- 40° <i>Légèrement épicé et gourmand, longue finale aux notes de cannelle et tofee.</i>	10€
Cardhu 12 ans (Ecosse, Speyside)- 40° <i>Rond et fruité, finale chaleureuse marquée par le miel et le chêne.</i>	12€
Dalmore 12 ans - Single Malt (Ecosse, Highlands) - 40° <i>Nez végétal et malté, notes de cacao et d'orange, finale fraîche et légèrement iodée.</i>	12€
Tullibardine Sauternes (Ecosse, Highlands)- 43° <i>Notes herbacées, whisky gourmand aux arômes de fruits mûrs, et une finale sur le miel et le poivre.</i>	14€
Ed Gwenn (France, Bretagne)- 45° <i>Whisky d'orge aux notes de fruits frais et fruits exotiques. Légèrement biscuitée, la finale est douce est d'une bonne longueur.</i>	14€
Ardberg 10 ans (Ecosse, Islay)- 46° <i>Whisky tourbé et fumé, équilibré et profond aux notes délicates de cacao et fruits confits.</i>	15€
Talisker Distillers Edition (Ecosse, Highlands) - 43° <i>Notes de raisins secs, de cacao et de vanille. Légèrement tourbé.</i>	15€
Nikka Coffey Grain (Japon - Miyagi)- 43° <i>Whisky gourmand et complexe dont les saveurs se dévoilent au fil de la dégustation.</i>	15€
Knockando Master Reserve 21 ans (Ecosse, Speyside) - 43° <i>Riche et puissant, notes de miel, d'épices (gingembre et cannelle) et de fruits mûrs. Finale fraîche et végétale.</i>	17€

Rhums

Bacardi Carta Blanca (Porto Rico - Caraïbes)- 37,5° <i>Arômes de caramel et d'épices, légèrement poivré en fin de bouche.</i>	10€
Shack Super Spiced (Barbade - Guatemala - Trinidad - Haïti) - 40° <i>Notes d'épices (cardamome, muscade), mais aussi de vanille d'orange et de cerise légèrement poivrée.</i>	13€
3 Rivières Triple Millésime (Martinique) - 42° <i>Rhum gourmand aux notes végétales et de fût de chêne toasté, arômes de fruits séchés et de mangue bien mûre en fin de bouche.</i>	14€
Mount Gay XO (Antilles - Barbade) - 43° <i>Rhum généreux aux notes boisées, arômes d'épices douces (cannelle, vanille), de tabac et de caramel au beurre.</i>	19€

Vodkas

Vodka Absolut (Suède)- 40° <i>Riche et complexe aux notes prononcées de céréales et d'une pointe de fruits secs.</i>	10€
Grey Goose Original (France) - 40° <i>Arômes arrondis avec une touche de douceur, longue finale.</i>	13€
Belvédère (Pologne) - 40° <i>Vodka de seigle aux arômes nuancés.</i>	13€
Crystal Head Aurora (Canada)- 40° <i>Vodka de blé aux notes aromatiques sèches et épicées.</i>	16€

Gins

Bombay Sapphire (Angleterre - South East)- 40° <i>Arômes de genièvre, coriandre, réglisse, amande et angélique.</i>	10€
Tanqueray N°Ten (Ecosse, Highlands)- 47,3° <i>Arômes de fruits frais, notes subtiles de genièvre et camomille</i>	12€
Star of Bombay (Angleterre - South East)- 47,3° <i>Arômes marqués de bergamote et d'ambrette</i>	12€
Nordés (Espagne)- 40° <i>Gin frais et riche aux parfums d'eucalyptus, menthe, citronnelle, gingembre et hibiscus.</i>	13€
Gin X Aphrodisiac (Belgique) - 40° <i>Gin gourmand aux arômes de cacao, noisette et vanille.</i>	13€

Tequilas

Don Julio Blanco (Mexique)- 38° <i>Légèrement sucrée, notes prononcées d'agave et de goyave, finale équilibrée légèrement poivrée.</i>	10€
Herradura Reposado (Mexique)- 40° <i>Notes d'anis, de fruits, d'épices et de vanille, finale légèrement épicée</i>	13€
Patron Sil ver (Mexique)- 40° <i>Notes d'agave frais, et de citron. Légèrement sucrée en bouche pour une finale teintée de poivre.</i>	13€

Accompagnement 5€

Coca-cola, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Pomme, Schweppes premium mix.