



PIANOBAR

LE ROYAL LOUNGE

HEURES D'OUVERTURE

du lundi au dimanche
de 10h30 à 01h00

DJ Set jeudi de 18h00 à 22h00

Musique Live vendredi & samedi soir
de 18h30 à 21h30

www.piano-bar.lu

f : www.facebook.com/LeRoyalLuxembourg

| | |
|----------------------------------|----|
| Inspirations | 4 |
| Easy Drinking | 5 |
| Classics | 6 |
| No & Low | 7 |
| Apéritifs | 8 |
| Encas | 9 |
| Bières † Vins | 10 |
| Crémant & Champagnes | 11 |
| Gin | 12 |
| Vodka † Tequila & Mezcal | 13 |
| Pisco & Grappa † Eaux de vie | |
| Rhum & Cachaça | 14 |
| Cognac | 15 |
| Calvados et Armagnac † Liqueurs | 16 |
| Boissons sans alcool | 17 |
| Boissons chaudes | 18 |
| Master of malt † Whiskies Rare | 19 |
| Whiskies autour du monde † Blend | 20 |
| Whiskies Families | 21 |
| Whiskies Families | 22 |


Établissement de fins spiritueux et cocktails de qualité



INSPIRATIONS

20,5 €

SOUVENIR

- 
- Bacardi carta blanca infusé au romarin
 - Carpano Antica Formula
 - Liqueur de pomme Max Lahr et fils
 - Sirop de sureau

ÉLIXIR

- Bourbon Buffalo trace
- Amaretto Disaronno
- Chaï sirop fait maison
- Jus de citron pressé
- Orange bitter

LE SOMMET

- Rémy Martin VSOP
- Sirop de miel fait maison
- Fever-Tree Ginger Beer
- Zestes de citron vert et gingembre frais

EASY DRINKING

Where freshness & lightness meet the symphony of winter flavours

18,5 €

ORANGE IMPÉRIALE

- 42 Below infusé aux zestes d'orange
 - Mandarine Napoléon
 - Bitter orange
 - Fever-Tree Ginger Ale
 - Jus de citron pressé

CAMILLE

- Liqueur de violette
 - Purée de poire
 - Jus de citron pressé
- Crémant Gales Blanc de blancs



ROYAL BLOSSOM

- Opyos sloe gin
- Martini rubino
- Bitter burlesque
- Infusion fruits rouges





CLASSICS & TWIST

All day drinking

20,5 €

BACON OLD FASHIONED

- Bacon washed bourbon
 - Sirop d'érable
 - Angostura bitter

CHAÏ WHITE RUSSIAN

- Vodka 42 Below
 - Kahlua
 - Mousse Chaï
- Chaï sirop fait maison

SPICY MARGARITA

- Tequila Patron Silver infusé au piment
 - Jus de citron vert pressé
 - Sirop d'agave
 - Bitter Hellfire
 - Mary salt

*Tous les grands classiques
disponibles sur demande !*

Other classics you like ... on request !

NO & LOW

Where flavor meets wellness 0.0

15 €

CARBON 0%

- Seedlip 0% gin
 - Citron vert
 - Ginger beer
- Mousse de gingembre

VIBRANTE SPRITZ

- Martini Vibrante
- Bitter San Pellegrino
 - Lodyss verte

LIMONADE ROYALE

- Infusion fruits rouges
 - Citron jaune
- Lodyss pétillante



APÉRITIFS

Vermouth (5 cl)

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Carpano Antica Formula | 10,5 € |
| Noilly Prat | 10 € |
| Martini rouge, blanc, extra dry | 10 € |
| Lillet blanc | 10 € |
| Martini Riserva Special Rubino | 15 € |
| Martini Riserva Special Ambrato | 16 € |

Gentiane (5 cl)

| | |
|------------|--------|
| Suze | 10,5 € |
|------------|--------|

Anis (5 cl)

| | |
|-----------------------------|------|
| Pastis Henri Bardouin | 11 € |
| Ricard | 10 € |

Amer (5 cl)

| | |
|---------------------------|------|
| Apérol | 10 € |
| Campari | 10 € |
| Fusetti | 10 € |
| Cynar | 10 € |
| Martini bitter 1872 | 10 € |
| Martini Fiero | 9 € |

Porto & Sherry (10 cl)

| | |
|--------------------------|--------|
| Graham's 10 ans | 14 € |
| Graham's 20 ans | 20,5 € |
| Graham's White | 10 € |
| Ramos Pinto 30 ans | 38 € |
| Sherry Tio Pepe | 10 € |

Apéritif à base de vin • Liqueur (10 cl)

| | |
|---|------|
| Kir vin blanc (15 cl) | 14 € |
| Kir Royal (15 cl) | 21 € |
| Pineau des Charentes blanc | 11 € |
| Pommeau de Normandie | 11 € |
| Ratafia de champagne (Exclusive apéritif) | 14 € |

Apéritif sans alcool

| | |
|------------------------------------|------|
| Bitter San Pellegrino (10 cl)..... | 6 € |
| Martini Vibrante (5 cl)..... | 10 € |
| Martini Floreale (5 cl)..... | 10 € |

ENCAS

Planche de fromages 25 €

Fromager & affineur Beillevaire

Cheese platter from French producer & ripener Beillevaire



Pâté au Riesling traditionnel 17 €

Maison Steffen

Luxembourgish traditional meat & riesling pie

Délicatesses sucrées de nos pâtisseries 7 €

Selection of home made pastries from the trolley

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous adresser au barman.



STURIA
caviar français

Caviar Sturia Vintage 30g
Blinis & crème aigre
Sour cream & blinis
135 €

Caviar mature, affiné entre 3 et 10 mois
Mature caviar, aged between 3 and 10 months

BIÈRES

Bière luxembourgeoise à la pression

| | |
|---|-------|
|  Battin Gambrinus, 5,2° (25 cl)..... | 6,5 € |
|  Battin Gambrinus, 5,2° (50 cl)..... | 12 € |
| Picon Bière (25 cl)..... | 10 € |
| Picon Bière (50 cl)..... | 15 € |

Luxembourg (33 cl)

| | |
|--|-------|
|  Bofferding, 4,8° | 7,7 € |
| Panaché | 10 € |

Belgique (33 cl)

| | |
|--------------------------|-------|
| Leffe Blonde, 6,6° | 9,5 € |
| Leffe Brune, 6,5° | 9,5 € |
| Orval, 6,2° | 12 € |

Allemagne (33 cl)

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Clausthaler (non-alcoholic) | 7 € |
|-----------------------------------|-----|

VINS

BLANCS

| | 16 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| Chardonnay, Les Prunelles, Pays d'Oc | 16 € | 64 € |
| Languedoc-Roussillon, France, 2021 | | |
|  Prélude Nanami | 16 € | 64 € |
| Domaine M. Bastian, Luxembourg, 2022 | | |
| Sauvignon Tourraine, Domaine Michaud | 14 € | 57 € |
| Loire, France, 2022 | | |

ROSÉ

| | 16 cl | 75 cl |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Love by Léoube, Château Léoube | 15 € | 66 € |
| Côtes de Provence, France, 2022 | | |

ROUGES

| | 16 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|
| Capella, sélection parcellaire, Marrenon | 14 € | 57 € |
| Côtes du Rhône, France, 2019 | | |
|  Saint-Laurent «Privilège», Laurent & Rita Kox | 16 € | 63 € |
| Luxembourg, 2018 | | |
| Château Queyron | 16 € | 67 € |
| Bordeaux, France, 2019 | | |

WINE NOT

Habituellement à la bouteille,
nous vous invitons ici à déguster ces beaux domaines au verre

Prix selon les sélections

CRÉMANT & CHAMPAGNES

Crémant du Luxembourg 15 cl 75 cl



Gales « Héritage » 16 € 66 €

{Médaille d'or crémants de France & du Luxembourg 2014}

Champagnes à la coupe (15 cl)

Cuvée Le Royal Blanc de Blancs 22 €

Deutz Brut Prestige 23 €

Deutz Rosé 30 €

Champagnes Brut (75 cl)

Bollinger Spécial Cuvée 150 €

Charles Heidsieck Brut 120 €

Cuvée Le Royal Blanc de Blancs 95 €

Deutz Brut Prestige 120 €

Dom Perignon vintage 2012 480 €

Laurent-Perrier Brut Millésime 2002 290 €

Laurent-Perrier Grand Siècle 370 €

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 120 €

Louis Roederer 150 €

Louis Roederer Cristal 2013 750 €

Moët & Chandon 120 €

Perrier Jouët Belle Epoque 2013 560 €

R de Ruinart 160 €

Ruinart Blanc de Blancs 195 €

Veuve Clicquot Grande Dame 2015 430 €

William Deutz 2013 340 €

Champagnes Rosé (75 cl)

Deutz Rosé 160 €

Veuve Clicquot Rosé 180 €

GIN (5 cl)

| | | |
|---|---|--------|
| | Ableforth's Bathtub {Angleterre}, cardamome & coriandre | 16 € |
| | Bombay Sapphir Premier Cru {Angleterre}, citron & mandarine | 17 € |
| | Citadelle {France}, sec & épicé | 15 € |
| | Copperhead {Belgique}, cardamome & orange | 23 € |
|  | Du Grand Nez Attribut N°2 {France} pomme, poire & gingembre | 23 € |
| | Du Grand Nez {France}, truffe d'été, vanille, poire | 29 € |
| | Drumshanbo Gunpowder {Irlande} épices d'Irlande, agrumes & thé vert de Chine | 19 € |
| | Ferdinand's Saar {Allemagne}, infusé au riesling | 22 € |
| | Garden Swift {Angleterre}, orange sanguine & fleurs de citronnier | 20 € |
| | Generous Gin {France}, cannelle & orange | 16 € |
|  | Ginix {Luxembourg}, citron & orange | 19 € |
| | Mare {Espagne}, fraîcheur méditerranéenne | 17,5 € |
| | Monkey 47 {Allemagne}, floral & zeste d'orange | 24 € |
| | Nolet's Silver dry {Pays-Bas}, pêche, rose & framboises | 22 € |
| | Opyos Sloe gin {Luxembourg}, prunelle & amandes douces | 24 € |
| | Oxley {Angleterre}, agrume, anis, floral, genièvre | 18 € |
| | Sipsmith London dry {Angleterre}, zeste d'agrumes & coriandre | 18 € |
|  | Tamar {Luxembourg}, dattes, oranges amères, miel | 21 € |
| | Tanqueray N°10 {Angleterre}, agrumes | 15,5 € |
| | The Botanist {Île d'Islay}, pureté & caractère | 17 € |
| | Ungava {Canada}, plantes locales & thé du Labrador | 17 € |


GIN SANS ALCOOL (5 cl)

| | | |
|--|----------------------------|------|
| | Seedlip {Angleterre} | 17 € |
|--|----------------------------|------|

Accompagnements au choix

| | | |
|--|-----------------------------|-----|
| | Jus & soft | 3 € |
| | Red Bull | 4 € |
| | Jus de fruits pressés | 4 € |

VODKA (5 cl)

| | |
|---|------|
| Beluga transatlantic {Russie} | 22 € |
| Belvedere {Pologne} | 17 € |
| Ciroc {France} | 18 € |
| Cristal Head {Canada} | 20 € |
| Grey Goose {France} | 17 € |
| Grey Goose La Poire {France} | 18 € |
| Grey Goose Altius {France} | 45 € |
|  Mansfeld {Luxembourg} | 15 € |
| 42 Below {Nouvelle-Zélande} | 15 € |

TEQUILA & MEZCAL (5 cl)

Tequila {Mexique}

| | |
|--|--------|
| Herradura plata | 16 € |
| Jose Cuervo, Reserva de la familia | 35 € |
| Patron Silver | 17,5 € |
| Patron Reposado | 24 € |
| Patron Anejo | 27 € |
| Clase Azul Reposado | 50 € |

Mezcal {Mexique}

| | |
|---------------------|------|
| Illegal Joven | 21 € |
|---------------------|------|

PISCO & GRAPPA (5 cl)

Pisco

| | |
|---------------------------|------|
| Caravedo {Pérou} | 15 € |
| La Diablada {Pérou} | 18 € |

Grappa {Italie}

| | |
|---|------|
| Jacopo Poli, Amorosa di Settembre | 24 € |
| Marzadro, Giare Gewürztraminer | 17 € |
| Marzadro, Le Diciotto Lune | 16 € |
| Nonino, Monovitigno Moscato | 20 € |

EAUX DE VIE (5 cl)

| | |
|---|------|
|  Maison Hierber Brennerei Premium {Luxembourg} | 15 € |
| Framboise • Mirabelle • Quetsch • Poire Williams | |

RHUM & CACHAÇA (5 cl)

Rhum

| | |
|---|--------|
| Bacardi, carta blanca {Puerto Rico} | 14 € |
| Bacardi, Caribbean Spiced {Puerto Rico} | 15 € |
| Bacardi, 8 y.o. {Puerto Rico} | 16 € |
| Bacardi, Gran Reserva Diez {Puerto Rico} | 18,5 € |
| Bacardi, Facundo Eximo 10 y.o. {Puerto Rico} | 32 € |
| Clément XO {Martinique} | 21€ |
| Depaz, port cask finish {Martinique} | 35€ |
| El Passador, gran reserva {Guatemala} | 25€ |
| Eminente, 3 y.o. {Cuba} | 22€ |
| Eminente, 7 y.o. {Cuba} | 28€ |
| Eminente, 10 y.o. {Cuba} | 35€ |
| JM Volcanique {Martinique} | 19€ |
| JM, 2012, {Martinique} | 27€ |
| Kraken {Trinidad & Tobago} | 15,5 € |
| La Favorite, Flibuste 1999, {Martinique} | 88€ |
| Mountgay, XO, {Barbades} | 18,5€ |
| Mountgay, 1703, {Barbades} | 40€ |
| New Grove, merisier finish {Île Maurice} | 21€ |
| Plantation, 2009 {Trinidad & Tobago} | 21€ |
| Plantation, XO {Barbades} | 22 € |
| Santa Teresa, 1796, {Venezuela} | 19€ |
| Worthy Park, single estate reserve {Jamaïque} | 22 € |
| Zacapa, 23 y.o. {Guatemala} | 28€ |
| Zacapa, XO {Guatemala} | 40€ |

Cachaça {Brésil}

| | |
|-------------------------------|------|
| Leblon | 16 € |
| Leblon Reserva Especial | 18€ |

COGNAC (5 cl)



| | |
|---|--------|
| Fanny Fougerat La Petite Cigüe VSOP | 29 € |
| Frappin Cigar Blend | 23 € |
| Hennessy Paradis | 200 € |
| Hennessy Richard | 350 € |
| Hine Cigar Reserve | 30 € |
| Louis Royer Extra | 91 € |
| Marquis de La Fayette XO | 48 € |
| Rémy Martin VSOP | 17,5 € |
| Rémy Martin XO | 34 € |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Rémy Martin Louis XIII, 2,5 cl | 230 € |
| 5 cl | 380 € |



LOUIS XIII

Rémy de Martin

FORTRESS

LE ROYAL LUXEMBOURG

Louis XIII est un assemblage de 1200 eaux de vie différentes âgées de 40 à 100 ans. Le raisin à l'origine de ce cognac provient uniquement de Grande Champagne, le terroir le plus prisé dans cette région.

Il exhale un arôme de myrrhe, miel et de prune rehaussé par un bouquet d'immortelle.

Déguster Louis XIII, c'est déguster les arômes du temps...

CALVADOS & ARMAGNAC (5 cl)

Calvados

| | |
|--|--------|
| Château du Breuil, 15 y.o. | 20 € |
| Drouin X Wengler, en fut de caroni, 12 y.o. | 26 € |
| Dupont Hors d'Age | 20 € |
| Dupont, Islay Finish | 23,5 € |
| Dupont 1988 | 54 € |
| Père Magloire VSOP | 18 € |

Bas-Armagnac

| | |
|--|--------|
| Darroze Grand Assemblage, 12 y.o. | 25 € |
| Darroze Grand Assemblage 1985 | 27,5 € |




LIQUEURS (5 cl)

13,5 €

| | |
|----------------------|--|
| Amaretto | Jägermeister |
| Amaro Averna | Kahlúa |
| Bailey's | Limoncello |
| Batida de coco | Licor 43 |
| Bénédictine | Liqueur de pomme (Max Lahr et fils) |
| Chartreuse verte | Mandarine Napoléon |
| Cherry Peter Heering | Parfait Amour |
| Cointreau | Pimm's n°1 |
| Drambuie | Safari |
| Fernet Branca | Sambuca Ramazotti |
| Frangelico | Southern Comfort |
| Galliano | St-Germain |
| Get 27 | Velvet Falernum |
| Gold Strike | |
| Grand Marnier | |

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux

| | | |
|---|--------|-------------|
| PLATE | 25 cl | 50 cl |
| Vittel | 5,5 € | |
|  Lodys naturelle | 5,5 € | 8 € |
| PÉTILLANTE | 25 cl | 33 cl 50 cl |
| Perrier | 6,00 € | |
|  Lodys finement pétillante | 5,5 € | 8 € |
|  Lodys pétillante | 5,5 € | |

Sodas (20/25 cl) 7€

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Coca-Cola | Fever-Tree Mediterranean |
| Coca-Cola zéro | Fever-Tree Tonic |
| Fanta orange | Lipton ice-tea pêche |
| Fever-Tree Clementine | Red Bull |
| Fever-Tree Elderflower | Schwepes bitter lemon |
| Fever-Tree Ginger Ale | Sprite |
| Fever-Tree Ginger Beer | |

Jus de fruits (25 cl) 6,5€

| | |
|-----------|--------------------|
| Ananas | Pamplemousse blanc |
| Cranberry | Pomme |
| Mangue | Tomate |
| Orange | |

Jus de fruits pressés (10/25 cl) 9€

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Citron jaune ou vert pressé | Orange pressée |
| Pamplemousse pressé | |

Accompagnements

| | |
|-----------------------------|-----|
| Jus & soft | 3 € |
| Red Bull | 4 € |
| Jus de fruits pressés | 4 € |

CAFÉS

| | |
|---|-------|
| Café • Café décaféiné | 5,5 € |
| Café frappé | 6,5 € |
| Sirop au choix 0,5€ | |
| Cappuccino italien • Cappuccino chantilly | 7€ |
| Chocolat chaud | 7,5 € |
| Double expresso • Double expresso décaféiné | 6€ |
| Expresso • Expresso décaféiné | 5 € |
| Latte macchiato • Lait russe | 7€ |
| Ristretto | 4,5 € |
| Lait végétal | 1€ |



THÉS & INFUSIONS

Les Jardins de GAÏA, grands thés bio assemblés
en Alsace, garantissant des produits de qualité
dans le respect de la Nature et de l'Homme.

Thés 8€

Noir Finest Earl Grey
 Darjeeling, Balade dans l'Himalaya
 English Breakfast
 Persian love (fumé)

Vert Jasmin flowers
 Wu Lu Special- Brume de jade (Chine)
 Parfum de Médina (menthe douce)

Infusions 7€

 Délice des fruitiers (pêche & mûre)
 Menthe poivrée
 Verveine
 Camomille
 Le fruit qui rougit (hibiscus, rooibos, myrtille & fraise)

Thé rare & précieux 10€

 Tara's Offering «first flush»
 Thé noir primeur du Darjeeling

