

### **ROYAL**

#### le déjeuner bon enfant

Le restaurant ROYAL se veut être le nouveau repère gourmand et accessible de la place de la Madeleine. Accueillant ses convives dans un lieu aux trois ambiances, ROYAL donne tout de suite le ton : on s'attarde dans le jardin d'hiver sous les fruitiers, confortablement installé sur des longues banquettes, on papote à la terrasse du passage Puteaux ou on s'attable au comptoir de marbre blanc pour les déjeuners pressés, conclus par un café-l'addition-s'il-vous-plaît.

La carte du restaurant a été confiée à Anne Ly, propriétaire du délicieux et exotique Aloha Café (Paris 9). Elle va imaginer une cuisine fraîche et dans l'air du temps, où la simplicité et la gourmandise sont de mise. Parmi les propositions, les délicieux poke bowl et avocado toast qui ont fait



son succès rue Fontaine à Pigalle. Jouant sur les codes bistrot (Madeleine oblige!), la saucisse purée et l'œuf mayo taquinent l'indémodable burger gourmet et la daurade pochée du vendredi. Pour picorer, les arancini comme la straciatella se partagent entre amis, accompagnés d'un verre de vin. Pour les becs sucrés, la crêpe très beurre et très sucre renoue avec la tradition, le cookie moelleux joue la carte de la comfort food made in USA, l'ananas gingembre et sorbet réveille les papilles quand le fromage blanc et fruits frais offre l'option légèreté.

Pour les arts de la table, ROYAL se colore de céramiques de la Maison Jars, pour égayer le déjeuner.

Ces plats généreux et à prix doux seront proposés entre 11 et 16€ (19€ en complétant avec une douceur), pour renouer avec le plaisir de déjeuner, en prenant son temps dans un cadre élégant. Un déjeuner chic et abordable, ça c'est Royal!



## ROYAL au bar

#### l'apéro moins sage

Pour clôturer la journée, Royal au bar invite à la détente avec une sélection de cocktails. La carte a été confiée à l'équipe experte à la tête des RPR (Charonne), Pile ou Face et Mini Pong (Pigalle). Celle-ci fait la part belle aux long drinks très rafraîchissants et faciles à boire, comme le Gin Basil Smash – twist du cocktail de Joerg Meyer (en version allongée au tonic) - , ou le Alain Souchong mêlant rhum jamaïcain et thé fumé Lapsang Souchong, sans oublier les indémodables Gin Tonic et Moscow Mule.

Royal au bar revisite également les classiques avec son Amer Picon (Picon, grenadine, citron, orange et Perrier) et son étonnant Unusual Negroni (Gin, Apérol, Lillet Blanc et top soda). Pour ceux qui trinquent léger, deux cocktails version Low ABV complètent l'offre ainsi qu'une sélection de bières à la pression et en bouteilles. Le tout s'accompagne de délicieux tapas à déguster du bout des doigts.

Royal au bar, certes, mais à prix doux... L'happy hour permet de savourer une pinte à 5€ et la carte des cocktails varie entre 10 et 12€.

#### **INFOS PRATIQUES**

ROYAL- Ouvert du lundi au vendredi de midi à 14h Royal au bar - Ouvert tous les jours de 17h à 1h 29 rue de l'Arcade - 75008 Paris

# CONTACTS PRESSE Hotel / Restaurant: Agence Fort et Clair Laurence Desmousseaux 06 21 62 13 53 laurence@fortetclair.fr

Restaurant / Bar :
Agence Néroli
Emilie Fléchaire
06 82 04 18 40
emilie@agenceneroli.com

Aurélie Rovnanik 06 81 98 45 15 aurelie@agencebw.com