

BOISSONS - DRINKS

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC - WHITE

	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Chablis	9	23	42	
Domaine Jean Marc Brocard 2021				
Coteaux d'Aix en Provence	12		36	50
Château La Coste, Les Pentes Douces 2021				
Côtes de Provence cru classé	10		39	
Château Saint-Maur, Saint M 2021				

ROUGE - RED

	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence	12		39	54
Château La Coste, Les Pentes Douces 2017				
Haut Médoc	9	31	44	
La Demoiselle d'Haut Peyrat 2016				
Côtes de Provence cru classé			39	
Château Saint-Maur, Saint M 2020				

ROSÉ - ROSE

	15cl	50cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence	10	31	42
Château La Coste, Cuvée Château 2021			
Côtes de Provence Cru Classé	9	29	39
Château Saint-Maur, Saint M 2021			
Côtes de Provence	9	34	
Château Roubine, Cuvée La Vie en Rose 2021			

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX PREMIUM 4CL PREMIUM SPIRITS

Gin Roku (japon)	12
Johnie Walker Red/Black	13
Vodka Française Grey goose	10
Rhum Trois Rivières Grande Réserve 1999	25

NOS BIÈRES - BEERS 33CL

Bouteilles - Bottle

Heineken 33cl	7
Corona 35.5cl	8
La petite Aixoise 33cl	8
Blanche, Blonde, Ambrée	

NOS EAUX - WATER

Pétillantes - Sparkling

	50cl	75cl	100cl
Badoit verte	4	7	
808 Eau du Pays d'Aix		8	
San Pellegrino	4	7	
Chateldon		8	

NOS BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso Illy	4
Double expresso / Cappuccino	5
Chocolat chaud Monbana / Hot Chocolate	5
Thé / infusion Betjeman and Barton "Pure"	5
Tea / infusion Betjeman and Barton "Pure"	

CHAMPAGNE

	15cl	37.5cl	75cl
Pommery Brut Apanage	18		89
Pommery Rosé Apanage			125
Pommery Blanc de Blancs Apanage			120
Laurent Perrier La cuvée brut			95
Laurent Perrier Cuvée rosé			130
Taittinger Brut	46		
Taittinger Rosé			110
Lanson Rosé			90

NOS COCKTAILS SIGNATURES 15

Effervescence (15 cl)

St Germain, Prosecco, jus de fraise, jus de Cranberry

Le Roi René (10 cl)

Muscat Beaumes de Venise, Noilly Prat, Cointreau d'Anjou, Bitter Peychaud

Peach on the Beach (15 cl)

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 12

Mojito l'authentique, Purement Cubain (14 cl)

Ron Havana club 3 ans, sucre blanc, jus de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse

Spritz (Aperol ou Campari) (20 cl)

Bitter (Aperol ou Campari), prosecco, eau gazeuse

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

Cézanne (15 cl)

Jus de Cranberry, fraise, et citron vert, nectar de pêche

Pinky Sweetie (15 cl)

Jus de Cranberry, Nectar de pêche, Crème de Coco, Jus de citron vert

Pression

	25cl	50cl
Heineken	6	10
Affligem	6	10

Plates - Still

	50cl	75cl	100cl
Evian	4	7	
808 Eau du pays d'Aix		8	
Vittel	4		7

NOS SOFTS

Sodas	5
Coca-cola 33 cl, Coca-cola zéro 33 cl, Orangina 25 cl	
Schweppes ginger beer, ginger ale 20 cl, Schweppes tonic 25 cl	
Jus Alain Milliat 33CL	7
Pomme, Orange, Tomato, Fraise, Pêche de vigne, Ananas, Apple, Orange, Strawberry, Tomato, Peach, Pinapple	
Jus de fruits pressés / Fresh squeezed fruit juice 20CL	7
Orange ou citron / Orange or lemon	

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

Œuf mollet bio pané et frit avec son velouté de potimarron à l'orange, éclats de noisettes (Végétarien) 14
Organic soft-boiled egg in breadcrumbs, squash and orange velouté, roasted hazelnut (Vegetarian)

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de poires à la badiane, bun à la fleur de sel 24
Home made and semi-cooked foie gras, pear and star anise chutney, salted bun's

Déclinaison de betterave cuite et crue, au chèvre et olives de Provence (Végétarien) 14
Raw and cooked beetroot medley, goat cheese and Provençal olives (Vegetarian)

Cappuccino onctueux de panais, émulsion de châtaignes (Végétarien) 13
Parsnip cappuccino, chestnut emulsion (Vegetarian)

 Saumon gravelax, crème acidulée et son toast 16
Gravlax salmon, sour cream and toast

INSPIRED
by her

NOS PLATS - OUR DISHES

PLAT SIGNATURE - SIGNATURE DISH

Riz Carnaroli en risotto crémeux au beurre de sauge, Bar de Méditerranée, seiches et moules 28
Creamy risotto with sage butter, roasted seabass, cuttlefish and mussels

CÔTÉ TERRE - FROM THE LAND

Paleron de boeuf confit façon daube provençale et ses tagliatelles fraîches 26
Pulled beef chuck roast served with fresh linguine

Suprême de volaille aux épices douces, panisses aux olives et tomates confites 28
Poultry supreme with sweet spices, panisses with olives and candied tomatoes

Filet de boeuf français aux pleurotes, chou-fleur gratiné et mesclun provençal 39
French beef tenderloin with oyster mushroom, cauliflower gratin and Provençal salad

Burger du Roi René : Boeuf Limousin, compotée d'oignons rouges et crème de cèpes 26
accompagné de frites maison et mesclun provençal
Roi René Burger: Limousin beef, red onion chutney, porcini mushrooms sauce, homemade french fries and Provençal salad

CÔTÉ MER - FROM THE SEA

Maigre de Méditerranée rôti sur sa peau, légumes de saison rôtis au four 32
Roasted Shade fish on skin, oven-roasted seasonal vegetables

St Jacques françaises snackées et mousseline de potimarron à la noisette 37
Snacked French scallops served with hazelnut flavored squash mousseline

PROPOSITION VÉGAN ET VÉGÉTARIENNE - VEGAN AND VEGETARIAN OFFER

Cocotte de légumes d'antan, quinoa gourmand à l'huile de noix (Vegan) 19
Heirloom vegetable casserole, gourmet quinoa seasoned with nuts

 Linguine à la crème de truffe, parmesan et champignons 18
Creamy black truffle linguine, mushrooms and parmesan

INSPIRED
by her

AGENDA LUNCH 29

Plat du jour
Today's special dish

Dessert du jour
Today's special dessert

Verre de vin / Glass of wine
ou or
Bouteille d'eau minérale (50 cl)
Still/Sparkling water bottle

BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

Viennoiseries, Boissons chaudes,
Jus de fruits Kookabarra, Buffet d'entrées,
Sélection de viandes et poissons du jour, Plateau de fromages,
Buffet de desserts, Eau minérale plate ou gazeuse
Pastries, Hot beverages, Artisanal fruit juices, Cold dishes
buffet, Selection of meats and fishes of the day, Cheese
platter, Dessert buffet, Still or sparkling water

Adultes / Adults 45
Moins de 12 ans / Under 12 years 22
Moins de 5 ans / Under 5 years old Gratuit / Free

OFFRE EN CONTINU - CONTINUOUS OFFER

Salade César : Cœur de romaine, copeaux de parmesan, œuf, croûtons
Poulet 23 - Saumon 26
Caesar Salad : Romaine lettuce, Parmesan, Egg, croutons
Chicken 23 - Salmon 26

Avocado toast : Jambon Serrano, fromage de chèvre et figes 18
Avocado toast : Serrano ham, goat cheese and figs

 Croque monsieur maison campagnard au beurre de truffe et mesclun provençal 17
Black truffle croque monsieur served with Provençal salad

Club sandwich poulet, frites maison et mesclun provençal 21
Chicken club sandwich, home-made french fries and Provençal salad

Club norvégien, saumon et avocat, frites maison et mesclun provençal 26
Norwegian club sandwich with salmon and avocado, home made french fries and Provençal salad

Planche de charcuterie et fromages affinés, pickles maison 23
Cheeses and charcuterie board, home-made pickles

Salade automnale : artichauts, tomates confites, quinoa et betteraves 18
Autumn salad: artichokes, candied tomatoes, quinoa and beetroots

GARNITURES - SIDES 5

Riz Carnaroli en risotto crémeux / Légumes de saison / Frites maison / Salade verte
Creamy carnaroli rice risotto / Seasonal vegetables / Home-made french fries / Salad

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

 Sélection de fromages français Lemarié issus de notre fromager local 11
Cheese selection from Lemarié, our local cheese provider

Croustillant de figes rôties, crème vanillée 12
Crispy roasted figs, vanilla ice-cream

Crèmeux au chocolat, espuma philadelphia 12
Chocolate fondant, Philadelphia espuma

Tarte tatin de notre chef 11
Tarte tatin in our own way

Rosace de mangue et son sorbet 11
Sliced mango and its sorbet

INSPIRED
by her

 Pots de glace Hugo & Victor 165ml 9
Vanille / Chocolat / Caramel / Citron / Framboise / Fraise
Artisanal ice-cream bowl from Hugo & Victor 165ml
Vanilla / Chocolate / Caramel / Lemon / Raspberry / Strawberry

Granola, fromage blanc et fruits de saison 8
Granola cheese and seasonal fruit

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES ARE ORGANIC

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET DÉCOUPÉES EN FRANCE
ALL OUR MEATS ARE BORN, RAISED, SLAUGHTERED AND CUT IN FRANCE

INSPIRED
by her

L'offre Inspired by Her propose une gamme complète de produits, services et expériences inoubliables pour chacune de nos voyageuses. Les hôtels MGallery Collection ont à cœur d'offrir une sélection d'options saines et savoureuses pour les femmes.
Inspired by Her offers a full range of products, services and unforgettable experiences for each of our travelers. MGallery Collection hotels are committed to offering a selection of healthy and tasty options for women.

Carte disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 / menu available from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm

 Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day

Contactez le 04 42 37 61 16 ou le room service en composant le 6116 / Dial 04 42 37 61 16 or room service at 6116 to order

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request

Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise / VAT net prices including service - Drinks not included

Le prix des prestations figurant sur cette carte incluent une majoration pour service en chambre
The prices on this menu includes an increase for room service