







Room Service
MIENU


LA
TABLE DU
ROI

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

Chair de crabes aux agrumes, gaspacho d'asperge, brousse du Rove aux herbes 16 
Citrus crabmeat, asparagus gazpacho, herb brousse


Salade tiède de poulpe, tomates confites, olives Taggiasche, câpre frit, coulis de poivron 15 
Warm octopus salad, tomato confit, Taggiasche olives, fried caper, bell pepper coulis

Bisque de favouille de Sète au gingembre et citronnelle, crevettes, épinards, shitaké 14  
Bisque of favouille from Sète with ginger and lemongrass, shrimp, spinach, shitaké


Poireaux à la flamme, mimosa d'œuf, mayonnaise au miso, pommes gaufrettes 14 
Flamed leeks, egg mimosa, miso mayonnaise, waffle potatoes


NOS PLATS - OUR MAINS

De la mer - From the sea

Pavé de cabillaud, légumes glacés, gnocchi maison, beurre monté à l'orange 27 
Cod steak, glazed vegetables, homemade gnocchi, orange butter


De la terre - From the land

Poitrine de porc laquée, fricassée de petits pois au Guanciale, jeunes pousses 27 
Lacquered pork belly, pea fricassee with Guanciale, baby greens

Filet de boeuf, mousseline de pomme de terre, Gremolata, jus corsé 34 
Beef filet mignon, potato mousseline, Gremolata, strong jus

Burger de bœuf, compotée de tomates, St Marcellin, roquette, bacon, pickles maison 26
Beef burger, tomato compote, St marcellin, arugula, bacon, homemade pickles

Du jardin - From the garden

Trofie Liguri, tapenade de tomates confites, asperge, basilic, burrata 22 
Trofie Liguri, confit tomatoes tapenade, asparagus, basil, burrata

AGENDA LUNCH

PLAT DU JOUR
 TODAY'S SPECIAL DISH

DESSERT DU JOUR
 TODAY'S SPECIAL DESSERT

VERRE DE VIN - GLASS OF WINE
 OU BOUTEILLE D'EAU OR BOTTLE OF WATER
 (VITTEL OU SAN PELLEGRINO 50 CL)

Pour le déjeuner : du lundi au vendredi
 For lunch: Monday to Friday

29



MENU ENFANT

Plat principal - Main course

16

Steak haché, frites maison ou légumes
Beef chopped, homemade French Fries or vegetables
 ou or

Filet de poisson du moment, frites fraîches ou légumes
Fish of the day, homemade French Fries or vegetables

Dessert - Dessert

Coupe de glace - Ice cream cup

ou or
 Salade de fruits maison - Seasonal fresh fruit salad

OFFRE EN CONTINU - CONTINUOUS OFFER

Salade César : Cœur de romaine, copeaux de parmesan, œuf cuit, croûtons
 Poulet croustillant 22 - ou Saumon 25



*Caesar salad: Romaine heart, parmesan shavings, boiled egg, croutons
 Crispy chicken or Salmon*

Croque-monsieur campagnard maison : Rostello à la truffe, comté et mesclun provençal
 Homemade rustic croque-monsieur: Truffle Rostello with Comté cheese and Provencal mesclun

21

Club sandwich Poulet : frites maison (avant 23h) et mesclun provençal
 Chicken Club sandwich: homemade fries (before 11p.m), and Provencal mesclun

21

Club sandwich Saumon Norvégien : frites maison (avant 23h) et mesclun provençal
 Salmon Club sandwich: homemade fries (before 11p.m), and Provencal mesclun

25

Planche de charcuterie et fromage
 Charcuterie and cheese board

23

Garnitures - Sides

Fregola sarda façon risotto 6 / Légumes de saison 6 / Frites maison 6 / Salade verte 5
 Fregola sarda risotto style / Seasonal vegetables / Homemade French Fries / Salad

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

Sélection de fromages français Lemarié, notre fromager d'Aix-en-Provence
 Cheese selection from Lemarié, our Aix-en-Provence cheese maker

13

Explorez une expérience gourmande en découvrant notre sélection de pâtisseries
 Explore a gourmet experience by discovering our selection of pastries

10



BRUNCH DU ROI

TOUS LES DIMANCHES SELON LA SAISON
 12H30 À 15H00 - SUR RÉSERVATION

Viennoiseries

Sélection de viandes et poissons du jour

Boissons chaudes

Plateau de fromages

Jus de fruits Kookabarra

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Eau minérale plate ou gazeuse

Adultes - 55 Moins de 12 ans - 25 Moins de 5 ans - Offert



Option vegan à la demande *Vegan option on request* Plats végétariens *Vegetarian dishes* Plats sans gluten *Gluten free dishes*
 Agriculteur local *Local farmer*

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET DÉCOUPÉES EN FRANCE
 ALL OUR MEATS ARE BORN, RAISED, SLAUGHTERED AND CUT IN FRANCE
 PAS D'ESPÈCES DE POISSON MENACÉES *NO THREATENED FISH SPECIES*

Carte disponible de 12h15 à 14h30 et de 19h à 22h00 / Menu available from 12:15 to 2.30pm and from 7pm to 10pm
 Une majoration de 5€/personne sera appliquée pour toute commande en chambre (hors boissons) / A surcharge of 5€ per person will be applied for any in-room orders (excluding beverages)

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

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC - WHITE	12cl	37.5cl	50cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence BIO	12	46	65	
Château La Coste, Pentès Douces				
ROUGE - RED	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence BIO	12	46	70	
Château La Coste, Les Pentès Douces				
ROSÉ - ROSÉ	12cl	50cl	75cl	
Coteaux d'Aix en Provence BIO	10	34	47	
Château La Coste, Cuvée château 2022				

La carte des vins est disponible à la demande au restaurant ou au bar.

CHAMPAGNE	15cl	75cl
Pommery Brut Apanage	20	130
Pommery Rosé Apanage		140
Pommery Blanc de Blanc Apanage		145
Lanson Label Brut Rosé		110

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX PREMIUM 4CL PREMIUM SPIRITS

Gin XII Distillerie de Provence	12
Ballantine's Finest	10
Vodka Française Grey Goose	12
Rhum Trois Rivières Grande Réserve 1999	25
Glen Grant Single Malt 12 ans	14

NOS BIÈRES - BEERS

Bouteilles - Bottle

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

Pression

	25cl	50cl
Heineken	7	12
Affligem	7	12

NOS COCKTAILS - COCKTAILS

SIGNATURES 15

Le Roi René (10 cl)
Muscat de Beaumes de Venise, Noilly Prat, Cointreau d'Anjou, Bitter aromatique

Peach on the Beach (15 cl)
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

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 10

Cézanne (15 cl)
Jus de Cranberry, jus de citron vert, nectar de pêche, purée de fraise

Pinky Sweety (15 cl)
Jus de Cranberry, nectar de pêche, crème de coco, jus de citron vert

NOS SOFTS

Sodas 5
Coca-cola 33 cl, Coca-cola zéro 33 cl, Orangina 25 cl, Sprite 25cl, Fuzetea 25cl, Schweppes Heritage Ginger beer, Ginger ale, Schweppes tonic / Agrumes, Indian Tonic 25 cl

Jus Alain Milliat 33 cl 7
Pommes, Orange, Tomate, Fraise, Pêche de vigne, Ananas
Apple, Orange, Strawberry, Tomato, Peach, Pineapple

Jus de fruits pressés 10 cl 7
Fresh squeezed fruit juice
Orange ou Citron
Orange or Lemon

NOS EAUX - WATER

Pétillantes - Sparkling

	40cl	50cl	75cl	100cl
808 eau du pays d'Aix	4		8	
San Pellegrino		4		8
Châteldon			8	

Plates - Still

	40cl	50cl	75cl	100cl
808 eau du pays d'Aix	4		8	
Vittel		4		7

NOS BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso Illy	4
Double expresso / Capuccino	5
Chocolat chaud / Hot Chocolate	5
Thé / Infusion Betjeman and Barton "Pure"	5
Tea / Infusion Betjeman and Barton "Pure"	