







# 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, câpres frites, coulis de poivron 15   
*Warm octopus salad, confit tomatoes, Taggiasche olives, fried capers, bell pepper coulis*

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


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


## NOS PLATS - OUR MAINS

*De la mer - From the sea*

Pavé de cabillaud, légumes glacés, gnocchis maisons, 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 steak, potato mousseline, Gremolata, beef jus*

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

*Du jardin - From the garden*

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



## MENU ENFANT

**Plat principal - Main course 16**

Steak haché, frites maison ou légumes  
*Steak haché, 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, œufs cuits, croûtons  
 Poulet croustillant 22 - ou Saumon 25

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

24h

Croque-monsieur campagnard maison : Rostello à la truffe, comté et mesclun provençal 21

*Homemade rustic croque-monsieur: Truffle Rostello with Comté cheese and Provençal mesclun*

24h

Club sandwich Poulet ou Saumon: frites maison (avant 23h) et mesclun provençal 21 ou 25

*Chicken or Salmon Club sandwich: homemade fries (before 11p.m), and Provençal mesclun*

24h

Planche de charcuterie et fromage

*Charcuterie and cheese board*

23

24h

## 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



## AGENDA LUNCH

PLAT DU JOUR

*TODAY'S SPECIAL DISH*

29

DESSERT DU JOUR


*TODAY'S SPECIAL DESSERT*


VERRE DE VIN - GLASS OF WIN  
 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*




 **VEGAN** Option vegan à la demande *Vegan option on request*

 Plats végétariens *Vegetarian dishes*

 Plats sans gluten *Gluten free dishes*

 Agriculture locale *Locally sourced products*

 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*



# 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**



*Liste des allergènes disponible sur demande*

*Prix nets TTC en euros, toutes taxes et services inclus.*

*Carte disponible de 12:15 à 14:30 et de 19:00 à 22:00*

Pour en découvrir davantage sur nos services :

*Scannez ce QR code*

