

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC - WHITE

12cl 20cl 50cl 75cl

Coteaux d'Aix en Provence  10 17 44 62
Château La Coste, Pentès
Douce

ROUGE - RED

Coteaux d'Aix en Provence  10 17 44 62
Château La Coste, Pentès
Douce

ROSÉ - ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence  10 17 34 60
Château La Coste, Cuvée château

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

CHAMPAGNE

12cl 75cl

Pommery Brut Apanage 20 130
Pommery Rosé Apanage 140
Pommery Blanc de Blanc Apanage 145

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 33cl 7
La petite Aixoise 33cl 8/10
Blonde, Ambrée ou Fruits Rouge

PRESSION

12cl 50cl

Heineken 33cl 7 12
IPA - Lagunitas 7 12

NOS BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

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

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

15

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

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

CLASSIQUES

15

Mojito, l'authentique, Purement Cubain
Ron Havana club 3 ans, sucre blanc, jus
de citron vert, feuilles de menthe, eau
gazeuse

Spritz (Aperol ou Campari) (20cl)
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 Sweet (15 cl)
Jus de Cranberry, jus de citron vert,
nectar de pêche, crème de coco

NOS SOFTS

Sodas 5
Coca-Cola 33cl, Cola-Cola zéro
33cl, Orangina 25cl, Sprite 25cl,
Fuzetea 25cl, Schweppes Heritage
Ginger Beer, Ginger ale, Schweppes
tonic / Agrumes 25cl

Jus de fruits (33cl) 7
Pommes, Orange, Tomate

Jus de fruits pressés (10cl) 7
Orange ou citron

NOS EAUX - WATER

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

Plates - Still 50cl 75cl 100cl
808 eau du pays d'Aix 8
Vittel 4 7



MIENU

Room Service

Veuillez contacter le 6515 ou 6116



ENTRÉES - STARTERS

- ŒUF MOLLET BIO - ORGANIC SOFT BOILED EGG** 14 €
Asperges du Ventoux grillées, chimichurri, croûtons de pain
Grilled Ventoux asparagus, chimichurri, croutons
- CROUSTILLANT DE CAROTTES - CARROT CRISP** 13 €
Petit pois, oignons grelots, huancaína de brebis
Peas, pearl onions, huancaína sheep cheese
- BETTERAVE GLACÉE ET YAOURT FUMÉ - GLAZED BEETROOT AND SMOKED YOGURT** 13 €
Socca, salade d'herbes et de fenouils, vinaigrette au citron
Socca, herb salad, fennel, lemon vinaigrette

POULPE GRILLÉ ET LAQUÉ AU TOGARASHI - GRILLED OCTOPUS GLAZED WITH TOGARASHI Poireaux confits au mirin, croquettes de riz à l'encre <i>Mirin glazed leeks, squid ink rice croquettes</i>	Plat signature du Chef Saunier <i>Chef Saunier Signature dish</i> 	Entrée	Plat
		15 €	29 €


PLATS - MAINS


- GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON - HOMEMADE POTATO GNOCCHIS** 24 €
Artichauts à la pistache, tombée d'épinards, tomates confites
Artichokes with pistachios, sautéed spinach, candied tomatoes
- MULET SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE - WILD MEDITERRANEAN MULLET** 29 €
Poutargue râpée, courgettes, confiture, émulsion de fenouils
Grated poutargue, zucchinis, fennel jam emulsion
- SUPRÊME DE POULET JAUNE FERMIER - FREE-RANGE YELLOW CHICKEN SUPREME** 28 €
Laque au chorizo et aux dattes, Panisses, pickles
Chorizo and date glaze, Panisse, pickles
- BURGER AU POULET CROUSTILLANT - CRISPY CHICKEN BURGER** ** 26 €
Cheddar fumé, ketchup maison, concombres marinés, sucrose
Smoked cheddar, homemade ketchup, marinated cucumbers, salad
- ** accompagnements : frites et salade verte - *sides : fries and green salad*
- CÔTE DE VEAU - VEAL RIB (280 gr)** 34 €
Agatha à l'huile d'olive, pignons nouveaux, vierge de morilles et d'asperges
Agatha with olive oil, pine nuts, morels and asparagus vierge sauce


GARNITURES - SIDES


- Écrasé de pomme de terre aux herbes et à l'huile d'olive - *Mashed potato with herbs and olive oil* 8 €
- Légumes de saison - *Seasonal vegetables* 6 €
- Frites maisons - *Homemade french fries* 6 €
- Salade verte - *Green salad* 5 €


 Option vegan à la demande
Vegan option on request


 Plats végétariens
Vegetarian dishes

 Plats sans gluten
Gluten free dishes

 Plats sans lactose
Lactose 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

 Plats servis 24h/24
Available 24 hours a day




Du pain sans gluten est à votre disposition
Gluten free bread available on request

Liste de nos allergènes disponible sur demande 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

Frais de plateau à 5€ / personne
Tray fees of 5€ / person

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE AUX CALISSONS - CALISSON CRÈME BRULÉE** 11 €
Brunoise de fruits confits
Candied fruits brunoise
- FEUILLETÉ CARAMÉLISÉ - CAMELIZED PUFF PASTRY** 11 €
Mousseline pistaches et framboises
Pistachios and raspberries mousseline
- FRAISES DE PRINTEMPS ET SORBET - SPRING STRAWBERRY SALAD WITH SORBET** 10 €
  
- COOKIE AUX NOIX DE MACADAMIA - MACADAMIA NUTS COOKIE** 11 €
Chocolat, praliné et caramel
Chocolate, praline and caramel
- COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR - ICE CREAMS AND SORBETS CUP FROM PHILIPPE FAUR** 4 €
/ boules
/ scoop

OFFRE CONTINUE - CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

- CLUB SANDWICH****  21 €
Poulet, légumes croquants, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, Mayonnaise
Chicken, crunchy vegetables, organic boiled eggs, Romaine chiffonade, Mayonnaise
- CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD - RUSTIC CROQUE-MONSIEUR****  21 €
Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté
Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese
- SALADE CAESAR - CAESAR SALAD**  19 €
Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison
Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce
- Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax - *crispy chicken or Salmon gravlax* 5 €
- ** accompagnements : frites et salade verte - *sides : fries and green salad*
- PLANCHE MIXTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE - MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER** 26 €
sélection de fromages, Coppa, Serrano, Spianata, saucisson sec
selection of cheeses, Coppa, Serrano, Spianata, dry sausage

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner
Available from Monday to Friday, for lunch only

30 €

Plat du jour - *Dish of the day*
Dessert du jour - *Dessert of the day*
Verre de vin Château La Coste blanc, rouge ou rosé
Glass of wine Château La Coste white, red or rosé

Ou bouteille d'eau 50 cl
Or a bottle of water 50 cl

BRUNCH DU ROI 12:30 - 15:00

Tarif Adultes - *Adults*: 55€

Tarif moins de 12 ans - *Under 12 years old* : 25€

Disponible le dimanche uniquement, réservation conseillée

Available on Sunday only, booking recommended

- Découpe en salle
- *Live Carving*

- Viennoiseries et douceurs locales
- *Pastries and Local Delicacies*

- Vaste choix de mets sucrés et salés
- *Wide Selection of Sweet and Savory Dishes*

- Plateau de fruits de mer
- *Seafood Platter*

- Sélection de fromages affinés et assortiment de charcuteries
- *Selection of Aged Cheeses and Assortment of Cured Meats*

- Jus de fruits et boissons chaudes inclus
- *Premium Fruit Juices and Hot Beverages Included*