

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC – WHITE 12cl 20cl 50cl 75cl

Coteaux d’Aix en Provence BIO 10 17 43 62
Château La Coste, Pentès
Douce

ROUGE – RED

Coteaux d’Aix en Provence BIO 10 17 41 62
Château La Coste, Pentès
Douce

ROSÉ – ROSÉ

Coteaux d’Aix en Provence BIO 10 17 34 62
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 19 110
Pommery Rosé Apanage 140
Pommery Blanc de Blanc Apanage 145

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX PREMIUM 4CL

PREMIUM SPIRITS

Gin Juillet de Provence 12
Ballantine’s Finest 10
Vodka Française Grey Goose 12
Rhum La Maury Signature 18
Glen Grant Single Malt 12 ans 14

NOS BIÈRES – BEERS

BOUTEILLES – BOTTLE

Heineken 33cl 7
La petite Aixoise 33cl 8
Blonde, Blanche, Ambrée 10
Fruits Rouge

PRESSION 25cl 50cl

Heineken 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 Sweety (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 Agrumes
25cl, Schweppes Hibiscus 20cl,
London Essence Indian Tonic,
Ginger Ale, Ginger Beer 20cl

Jus de fruits (33cl) 7
Pommes, Oranges, Tomates,
Abricots, Poires, Fraises, Pêche de
vigne

NOS EAUX – WATER

Pétillantes – Sparkling 33cl 50cl 75cl 100cl
San Pellegrino 4 8
Châteldon 8
Perrier 5

Plates – Still 50cl 75cl 100cl

Vittel 4 7



LA
TABLE DU
ROI

MENU

Room Service

Veuillez contacter le 6515 ou 6116

ENTRÉES - STARTERS

FRANÇAIS	ENGLISH
TIAN PROVENÇAL Focaccia, basilic, légumes en texture	PROVENÇAL TIAN <i>Focaccia, basil, vegetables in various textures</i>    13 €
SOCCA DE POIS CHICHE Crevettes, Pico de Gallo, salsa verde à l'avocat	CHICKPEA SOCCA <i>Shrimp, Pico de Gallo, avocado salsa verde</i>     14 €
CROQUETTES DE CRABE Pickles de légumes, fenouil, gel de tomate brûlée	CRAB CROQUETTE <i>Pickled vegetables, fennel, burnt tomato gel</i> 16 €
VELOUTÉ D'ARTICHAUT "SERVI FROID" Truffes d'été, artichauts frits, crumble aux pignons	ARTICHOKE VELOUTÉ "SERVED COLD" <i>Summer truffle, fried artichokes, pinenut crumble</i>  16 €

PLATS - MAINS

BURGER AU POULET OU VÉGÉTAL ** Cheddar fumé, Ketchup maison, pickles de concombres, sucrones, bacon ** accompagnements : frites et salade verte	CHICKEN OR PLANT-BASED BURGER ** <i>Smoked cheddar, homemade ketchup, pickled cucumber, salad, bacon</i> <i>** accompagnements : frites et salade verte</i>  26 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER Gnocchi, Merenjainade, estragon, olives Taggiasches	FREE-RANGE CHICKEN SUPREME <i>Gnocchi, Merenjainade, tarragon, Taggiasche olives</i> 29 €
POITRINE DE PORC CONFITE À LA GRENADE Abricots, petits pois, échalotes rings, mizuna	POMEGRANATE-GLAZED BRAISED PORK BELLY <i>Apricots, green peas, shallot rings, mizuna</i>  29 €

POULPE À LA PLANCHA Agatha à l'huile d'olive, piments de Padrón, vierge de légumes	GRILLED OCTOPUS <i>Olive oil-dressed Agatha potatoes, Padrón peppers, vegetables vierge</i>  32 €
--	--

LOUP DES ÎLES DE LÉRINS Risotto au citron confit et thym frais	LÉRINS ISLANDS SEABASS <i>Confit lemons and fresh thyme risotto</i>   34 €
--	--

GARNITURES - SIDES

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



LA
TABLE DU
ROI

DESSERTS

FRANÇAIS	ENGLISH
ÎLE GLACÉE Crème Aixoise aux calissons, crumble	FROZEN ISLAND <i>Aixoise Cream with Calissons, crumble</i>   11 €
PASTÈQUE COMPRESSÉE AU SIROP DE LAVANDE	COMPRESSED WATERMELON WITH LAVENDER SYRUP     11 €
TARTELETTE AU CHOCOLAT Ganache au chocolat blanc et huile d'olive, fruits secs caramélisé	CHOCOLATE TARTLET <i>White chocolate and olive oil ganache, caramelized nuts</i> 12 €
"BANON" AU LAIT CRU DE CHÈVRE	"BANON" RAW GOAT'S MILK CHEESE  16 €
COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR	ICE CREAMS AND SORBET'S CUP FROM PHILIPPE FAUR  4 € / boules / scoop

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

POKE BOWL  Riz shinode croustillant, mangue, avocat, concombre, miso, sésame, légumes croquants Supp : tataki de thon	POKE BOWL  <i>Crispy shinode rice, mango, avocado, cucumber, miso, sesame, crunchy vegetables</i> <i>Supp : tuna tataki</i> 5 €
SALADE CAESAR  Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax ** accompagnements : frites et salade verte	CAESAR SALAD  <i>Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce</i> <i>Supp : crispy chicken or Salmon gravlax</i> <i>**sides : fries and green salad</i> 5 €

CLUB SANDWICH**  Poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, mayonnaise	CLUB SANDWICH**  <i>Chicken, tomatoes, organic boiled eggs, Romaine chiffonade, Mayonnaise</i>  21 €
--	--

CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD**  Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté	RUSTIC CROQUE-MONSIEUR**  21 € <i>Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese</i>
---	--

TOMATES & BURRATA  pesto, burrata, olives taggiasches	TOMATOES & BURRATA    23 € <i>pesto, burrata, taggiasche olives</i>
--	--

PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 	MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER  26 €
--	--

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*



LA
TABLE DU
ROI