

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC - *WHITE*

12cl 20cl 50cl 75cl

Coteaux d'Aix en Provence BIO 12 20 46 68
Château La Coste, Pentès Douces

ROUGE - *RED*

Coteaux d'Aix en Provence BIO 12 20 46 70
Château La Coste, Pentès Douces

ROSÉ - *ROSÉ*

Coteaux d'Aix en Provence BIO 9 15 34 54
Château La Coste, Cuvée château 2022

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 25 140
Pommery Blanc de Blanc Apanage 25 145

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
Blanche, Blonde ou Ambrée

PRESSION

12cl 50cl

Heineken 33cl 7 12
IPA - Lagunitas 7 12

NOS BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Expresso Illy 4
Double expresso / Capuccino 5 4
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

12

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 Sweetie (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, Indian Tonic 25cl

Jus Alain Milliat (33cl) 7
Pommes, Orange, Tomate, Fraise, Pêche de vigne, Ananas

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

NOS EAUX - *WATER*

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

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



MIENU

Room Service









Veuillez contacter le 6116 ou 6515



ENTRÉES - STARTERS 12H15 - 14H30

CROMESQUIS DE DAUBE VÉGÉTALE - VEGETABLE DAUBE CROMESQUIS crapeaux de Portobello, huile de noisette, pickles de Shimeji <i>Portobello shavings, hazelnut oil, Shimeji pickles</i>	   13€
CANNELONI DE COURGETTE AU BASILIC - ZUCCHINI CANNELONI WITH BASIL crabe, Brousse du Ventoux, agrumes, jus de carcasse, gel de citron <i>crab, mild Goat cheese from Ventoux, citrus fruits, carcass reduction, lemon gel</i>	  15€
FOIE GRAS POÊLE - PAN-FRIED FOIE GRAS bouillon Dashi, oignons doux des Cévennes, Shitaké <i>dashi broth with sweet onions from Cevennes, Shitake</i>	  18€
AUBERGINES CARAMÉLISÉES - CAMELIZED EGGPLANT figues, chèvre frais de St Rémy, crumble au Parmesan et noix de Grenoble <i>figs, fresh goat's cheese from St Rémy, Parmesan and walnuts crumble</i>	  15€
TARTARE DE LOUP - SEA BASS TARTARE confiture de fenouil au Pastis, citron vert, aneth, pistaches <i>fennel jam with pastis, lime, dill, pistachios</i>	  17€

PLATS - MAINS

DOS DE TURBOT FAÇON MEUNIÈRE - TURBOT BACK MEUNIÈRE STYLE condiment couteau, herbes, girolles, laitue de mer <i>Razor clams condiment, herbs, chanterelle mushrooms, sea lettuce</i>	 34€
SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX CÈPES - GUINEA FOWL SUPREME STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS cerfeuil tubéreux, jus de volaille à la bière brune, sarrazin <i>tuberous chervil, poultry reduction with brown beer, buckwheat</i>	 29€
POULPE À LA PLANCHA - OCTOPUS A LA PLANCHA pressé de pommes de terre, coulis de tomate, câpres, olives Taggiashe, citrons confits, piments de padron <i>potato layered, tomato coulis, capers, Taggiashe olives, confit lemons, padron chili peppers</i>	  29€ - Plat signature - Chef Saunier
MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU PAMPLEMOUSSE ET TIMUT - PEKING DUCK BREAST WITH GRAPEFRUIT AND TIMUT gnocchis de potimarrons, châtaignes, bigarade aux myrtilles <i>pumpkin gnocchi, chestnuts, and bitter orange with blueberries</i>	 31€
TRONÇONS DE CHOU-FLEUR RÔTI - ROASTED CAULIFLOWER STEM millet, Curry de légumes, Chutney de menthe <i>millet, vegetable Curry, mint Chutney</i>	   24€
BURGER DE BOEUF - BEEF BURGER bacon, pickles, Ketchup maison, Cheddar fumé, frites maisons et Mesclun Provençal <i>bacon, pickles, homemade Ketchup, smoked Cheddar, home fries, Provençal Mesclun</i>	26€

CHARIOT DE NOTRE FROMAGER LOCAL - OUR LOCAL CHEESEMAKER'S TROLLEY De notre fromagerie "lemarié" situé en plein coeur d'Aix-en-Provence <i>From our Aix-en-Provence "lemarié" cheese factory</i>	15€
--	-----

DESSERTS

CLAFOUTIS AUX POMMES ET POIRES - APPLE AND PEAR CLAFOUTIS caramel au beurre salé, glace aux Calissons <i>salted butter caramel, Calissons ice cream</i>	11€
TARTELETTE CITRON VERT ET BASILIC - LIME BASIL TARTLET crème glacée au safran <i>saffron ice cream</i>	11€
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT NOIR - DARK CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE oranges confites <i>candied oranges</i>	11€
SALADE DE FRUIT EXOTIQUES ET SON SORBET - EXOTIC FRUIT SALAD WITH SORBET	  10€
GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR - PHILIPPE FAUR ICED CREAMD AND SORBET	4€ / boules scoops

OFFRE CONTINUE - CONTINUOUS OFFER

CLUB SANDWICH poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, Mayonnaise chicken, tomatoes, organic hard-boiled eggs, Romaine salad, Mayonnaise	 21€
CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD - RUSTIC CROQUE-MONSIEUR beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté <i>truffled butter, Rostello ham, Comte cheese</i>	21€
PINSA ROMANA mélanges forestier, Parmesan, persillade, roquette <i>forest mix, Parmesan, parsley, arugula</i>	24€
SALADE CAESAR - CAESAR SALAD Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison <i>Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce</i>	  19€
PLANCHE MIXTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE - MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER sélection de notre fromagerie local "Lemarié", Coppa, Serrano, Spianata, saucisson sec <i>selection from our local cheesemaker "LeMarié", Coppa, Serrano, Spianata, dry sausage</i>	  26€

GARNITURE - SIDES

Mousseline de pommes de terre - potatoes mousseline	6€
Légumes de saison - seasonal vegetables	6€
Frites maison - french fries	6€
Salade verte - green salad	5€


AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

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

Plat du jour - Today's special dish
Dessert du jour - Today's special dessert
Verre de vin - Glass of wine
Ou bouteille d'eau 50 cl - Or bottle of water 50 cl


MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Steak haché, frites maison ou légumes - Steak haché, homemade french fries or vegetables	16€
OU - OR	
Filet de poisson du moment, frites maisons ou légumes - Fish of the day, homemade french fries or vegetables	
OU - OR	
Coupe de glace - Iced cream cup	
OU - OR	
Salade de fruits de saison - Seasonal fresh fruit salad	


 **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

 **Pas d'espèces de poisson menacées** No threatened fish species

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

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

Pour commander veuillez contacter le 6116 ou 6515 / To order please contact 6116 or 6515

Frais de service en chambre 5€ / Room service charge 5€