

BRUNCH
du ROI

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

Viennoiseries
Boissons chaudes
Jus de fruit frais
Buffet d'entrées

Sélection de viandes
et poissons du jour
Plateau de fromages
Buffet de desserts

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



MENU

AUTOMNE 2024

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*

Plats servis 24h/24 / *Available 24 hours a day*

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*

ENTRÉES - STARTERS

CROMESQUIS DE DAUBE VÉGÉTALE - VEGETABLE DAUBE CROMESQUIS 13 €
 copeaux de Portobello, huile de noix, pickles de Shimeji
Portobello shavings, hazelnut oil, Shimeji pickles

CANNELLONI DE COURGETTE AU BASILIC - ZUCCHINI CANNELLONI WITH BASIL 15 €
 crabe, Brousse du Ventoux, agrumes, jus de carcasse, gel de citron
crab, mild Goat cheese from Ventoux, citrus fruits, carcass reduction, lemon gel

FOIE GRAS POËLE - PAN-FRIED FOIE GRAS 18 €
 bouillon Dashi, oignons doux des Cévennes, Shitaké, cube de courge
dashi broth with sweet onions from Cevennes, Shitake, squash cube

AUBERGINES CARAMÉLISÉES - CAMELIZED EGGPLANT 15 €
 figes, chèvre frais de St Rémy, crumble au Parmesan et noix de Grenoble
figs, fresh goat's cheese from St Rémy, Parmesan and walnuts crumble

TARTARE DE LOUP - SEA BASS TARTARE 17 €
 confiture de fenouil au Pastis, citron vert, aneth, pistaches
fennel jam with pastis, lime, dill, pistachios

PLATS - MAINS

DOS DE TURBOT FAÇON MEUNIÈRE - TURBOT BACK MEUNIÈRE STYLE 34 €
 condiment couteau, herbes, girolles, laitue de mer
Razor clams condiment, herbs, chanterelle mushrooms, sea lettuce

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX CÈPES - GUINEA FOWL SUPREME STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS 29 €
 cerfeuil tubéreux, jus de volaille à la bière brune, sarrasin
tuberous chervil, poultry reduction with brown beer, buckwheat

POULPE À LA PLANCHA - OCTOPUS A LA PLANCHA 29 €
 pressé de pommes de terre, coulis de tomate, câpres, olives
 Taggiashe, citrons confits, piments de padron
potato layered, tomato coulis, capers, Taggiashe olives, confit lemons, padron chili peppers

- Plat signature

- Chef Saunier



MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU PAMPLEMOUSSE ET TIMUT - PEKING DUCK BREAST WITH GRAPEFRUIT AND TIMUT 31 €
 Gnocchis de potimarrons, châtaignes, bigarade aux myrtilles
pumpkins gnocchis, chestnuts, bitter orange with blueberries

TRONÇONS DE CHOU-FLEUR RÔTI - ROASTED CAULIFLOWER STEM 24 €
 millet, Curry de légumes, Chutney de menthe
millet, vegetable Curry, mint Chutney

BURGER DE BOEUF - BEEF BURGER 26 €
 bacon, pickles, Ketchup maison, Cheddar fumé, frites maisons et Mesclun Provençal
bacon, pickles, homemade Ketchup, smoked Cheddar, home fries, Provençal Mesclun

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 €

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

DESSERTS

CLAFOUTIS AUX POMMES ET POIRES - APPLE AND PEAR CLAFOUTIS 11 €
 caramel au beurre salé, glace aux Calissons
salted butter caramel, Calissons ice cream

TARTELETTE CITRON VERT ET BASILIC - LIME BASIL TARTLET 11 €
 crème glacée au safran
saffron ice cream

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT NOIR - DARK CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE 11 €
 oranges confites
candied oranges

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

11:00 - 23:00

OFFRE CONTINUE - CONTINUOUS OFFER

CLUB SANDWICH 21 €
 poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, Mayonnaise
chicken, tomatoes, organic hard-boiled eggs, Romaine salad, Mayonnaise

CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD - RUSTIC CROQUE-MONSIEUR 21 €
 beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté
truffled butter, Rostello ham, Comte cheese

PINSA ROMANA 24 €
 mélanges forestier, Parmesan, persillade, roquette
forest mix, Parmesan, parsley, arugula

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

PLANCHE MIXTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE - MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER 26 €
 sélection de notre fromagerie local "Lemarié", Coppa, Serrano, Spianata, saucisson sec
selection from our local cheesemaker "LeMarié", Coppa, Serrano, Spianata, dry sausage

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner 30 €
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*

Coupe de glace - *Iced cream cup*

OU - OR

Salade de fruits de saison - *Seasonal fresh fruit salad*