

## NOS VINS & CHAMPAGNES

### BLANC - WHITE

12cl 20cl 50cl 75cl

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

### ROUGE - RED

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

### 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** 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  
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 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, 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** 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 6116 ou 6515*



## ENTRÉES - STARTERS

**CROQUETTES DE SANGLIER - WILD BOAR CROQUETTES** 15 €  
Topinambour, noisettes, pickles d'oignon rouge, sauce daube  
*Jerusalem artichoke, hazelnuts, red onion pickles, daube sauce*

**MARBRÉ DE FOIE GRAS ET FEUILLE DE NORI - FOIE GRAS MARBLE AND NORI LEAF** 19 €  
Gel et pétales de kumquat, brioche toastée  
*Kumquat gel and petals, toasted brioche*

**CAPPUCCINO DE POTIMARRON AUX ÉPICES DE NOEL - CHRISTMAS PUMPKIN CAPPUCCINO** 12 €  
Lait d'amande, graines torrifiées, Kasha  
*Almond milk, roasted seeds, Kasha*

**SAINT-JACQUES - SCALLOPS** 16 € 32 €  
Choux fleur, pangrato aux agrumes, crème de barde au Noilly Prat  
*Cauliflower, citrus pangrato, bard cream with Noilly Prat*

VEGAN

Entrée Plat

Starters Main

## PLATS - MAINS

Plat signature - Signature dish

**BLANQUETTE DE MAIGRE ET CROSNES - LEAN FISH BLANQUETTE WITH CROSNES STYLE** 34 €  
Dulce sauvage, bulot, câpres frites  
*Wild dulce, whelk, fried capers*

Chef Saumier



**COQUELET RÔTI - ROASTED COCKEREL** 30 €  
Mousseline de pomme de terre à la truffe, pleurotes, sauce coq au vin  
*Potato mousseline, oyster mushrooms, coq au vin sauce*

**CONSOMMÉ DE SHIITAKE ET KOMBU - SHIITAKE AND KOMBU SOUP** 22 €  
Œufs mollets, petit épeautre de Provence IGP, betteraves, choux, marrons  
*Soft-boiled eggs, IGP Provence spelt, beetroots, cabbage, chestnuts*

**PAPPARDELLE - PAPPARDELLE PASTA** 24 €  
Crème de parmesan à la truffe, guanciale, roquette, noix de Grenoble  
*Truffle parmesan cream, guanciale, arugula, walnuts from Grenoble*

**BURGER DE BOEUF - BEEF BURGER** 26 €  
Bacon, pickles, Ketchup maison, Cheddar fumé  
*Bacon, pickles, homemade Ketchup, smoked Cheddar*

## GARNITURES - SIDES

Mousseline de pommes de terre à la truffe - *Truffled potatoes mousseline* 8€  
Légumes de saison - *Seasonal vegetables* 6€  
Frites maison - *French fries* 6€  
Salade verte - *Green salad* 5€

## 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*

**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

**COOKIE « CUIT MINUTE »** 11 €  
Noix de macadamia, chocolat, caramel, glace vanille  
*Macadamia nuts, chocolate, caramel, vanilla ice cream*

**ILE FLOTTANTE DU ROY - ROY'S FLOATING ISLAND** 11 €  
Crème anglaise aux calissons, mandarines, amandes effilées  
*Calissons custard, mandarins and flaked almonds*

**DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA POMME - APPLE VARIATIONS** 11 €

**SALADE DE FRUITS DE SAISONS ET SON SORBET - SEASONAL FRUITS SALAD WITH SORBET** 10€

**GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR - PHILIPPE FAUR ICED CREAMS AND SORBETS** 4€  
/boules scoops

## 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*

**SALADE CAESAR - CAESAR SALAD** 19€  
Romaine, tomates, œufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison  
*Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce*  
Supp : poulet croustillant - *crispy chicken* ou/ou Saumon Gravlax - *Salmon gravlax* 5 €

**POTAGE DU MOMENT - SOUP OF THE DAY** 20 €

**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  
*Available from Monday to Friday, for lunch only* 30€

**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**

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€*