



BRUNCH
du **ROI**

TOUS LES DIMANCHES SELON LA SAISON
12h30 à 15h00 - sur réservation

Viennoiseries
Boissons chaudes
Jus de fruits
Kookabarra
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**

MIENU

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



ENTRÉES - STARTERS

Menu à la carte 12h15 à 14h30
Menu from 12:15 to 14:30

- TARTARE DE TOMATES ET DE FRAISES DE NOTRE RÉGION - LOCAL TOMATOES AND STRAWBERRIES TARTAR 15 €
burrata, basilic, croustillant de pain - burrata, basil, crispy bread
- SALADE DE SEICHE - CUTTLEFISH SALAD 15 €
pêches brûlées, fenouil, amandes, ajo blanco - burnt peaches, fennel, almonds, ajo blanco
- AUBERGINES FAÇON MAKI - EGGPLANT MAKI STYLE 14 €
chèvres frais de St Rémy, ricotta, pignons, coulis de poivrons safranés - fresh St Rémy goat's cheese, ricotta, pine nuts, pepper with saffron coulis
- POULPE DE MÉDITERRANÉE À LA PLANCHA - MEDITERRANEAN GRILLED OCTOPUS 16 €
maïs, pop-corn, chorizo ibérique, salicorne - corn, popcorn, Iberian chorizo, samphire

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE FAITE MAISON - HOMEMADE ROCK FISH SOUP 18 €
rouille, gruyère et croûtons - rouille sauce, gruyere cheese and croutons

« Notre plat emblématique s'inspire de mes souvenirs d'enfance liés à la pêche. Une expérience gustative qui raconte mon histoire avec notre région. »

Our signature dish is inspired by my childhood memories of fishing. A taste experience that tells my story about our region. » - Chef Saunier

- Plat signature

PLATS - MAINS

- ÉPAULE D'AGNEAU DE ALPES - SHOULDER OF LAMB FROM THE ALPS 31 €
polenta, fruits du mendiants, jus corsé, vierge de légumes - polenta, dried fruits, vierge sauce
- CORDON BLEU DE VOLAILLE FERMIÈRE - FARMHOUSE POULTRY CORDON BLEU 28 €
rostello, comte, mousseline de pommes de terre et ragout de fèves - rostello ham, comte cheese, potatoes mousseline and broad bean ragout
- RIGATONI AU PESTO DE ROQUETTE ET PISTACHE - RIGATONI WITH ARUGULA AND PISTACHIO PESTO 22 €
citrons confits, déclinaison de pois verts - preserved lemons and green peas
- BURGER DE BOEUF - BEEF BURGER 26 €
bacon, St Marcellin, pickles, ketchup maison - bacon, St Marcellin cheese, pickles, homemade ketchup
- FILET DE ST PIERRE - FILET OF JOHN DORY 32 €
risotto crémeux, Piperade, bisque de favouille - creamy risotto, piperade, favouille bisque
- DAHL DE LENTILLES À LA PROVENÇALE - LENTIL DAHL PROVENÇAL STYLE 22 €
pignon de pin, poivron rôti, coriandre, agrumes - pine nuts, roasted peppers, coriander, citrus fruit

CHARIOT DE NOTRE FROMAGER LOCAL - OUR LOCAL CHEESEMAKER'S TROLLEY 13 €
D'Aix-en-Provence de notre fromagerie "Lemarié" - From Aix-en-Provence Lemarié cheese factory

DESSERTS

- TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR - BLACK CHOCOLATE TART 11 €
Caramel, cacahuète et sa glace aux calissons - Caramel, peanuts and calissons ice cream
- BABA AU RHUM AMBRÉ AGRICOLE - AMBER RUM BABA 12 €
sirop de lavande, chantilly, fruits rouges - lavender syrup, whipped cream, red fruits
- CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT MATCHA - MATCHA GREEN TEA CREME BRULEE 11 €
opaline, tartare de pêche - opaline, peach tartar
- MÉLI MÉLO DE FRUITS DE SAISONS ET SON SORBET - SEASONAL FRUITS MISHMASH WITH SORBET 11 €
- SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR - SELECTION OF ICED CREAM AND SORBET FROM PHILIPPE FAUR 4 € / boules scoops

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

- * CLUB SANDWICH 21 €
poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de romaine, mayonnaise - chicken, tomatoes, organic hard-boiled eggs, romaine salad, mayonnaise
- TARTINE À L'AVOCAT - AVOCADO TOAST 24 €
gravlax de truite d'Ardèche maison, avocat, fromage frais, œufs bio pochés, citrons confits - homemade trout gravlax from Ardeche trout, avocado, cream cheese, poached organic eggs, preserved lemons
- * CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD - RUSTIC CROQUE-MONSIEUR 21 €
beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté - truffle butter, Rostello ham, Comte cheese
- SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD 19 €
romaine, tomates, œufs durs bio, croûtons, parmesan, sauce césar maison - romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, parmesan, homemade Caesar sauce
+ 5 €
Supp : poulet croustillant ou gravlax de truite d'Ardèche
crispy chicken or trout gravlax from Ardeche
- POKE BOWL 19 €
riz japonais ananas, avocats, concombres, miso, graines de sésame, légumes croquants - japanese rice, pineapple, avocado, cucumber, miso, sesame seeds, crunchy vegetables
+ 5 €
Supp : gravlax de truite d'Ardèche - trout gravlax from Ardeche
- PINSA ROMANA 23 €
tomates anciennes, pesto, burrata, olives taggiasche, parmesan, roquette - heirloom tomatoes, pesto, burrata, taggiasche olives, parmesan, arugula salad
- PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES - MIXED CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD 26 €
sélection de notre fromagerie local "Lemarié", coppa, serrano, spianata, saucisson sec - selection from our local cheesemaker "Lemarié", coppa, serrano, spianata, dry sausage

* accompagné de salade verte et frites maisons - served with green salad and french fries

GARNITURES - 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

- Plat du jour - Today's special dish 29 €
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

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

VEGAN Option vegan à la demande Vegan option on request

Plats végétariens Vegetarian dishes

Plats sans gluten Gluten free dishes

Agriculture locale Locally sourced products

Plats sans lactose Lactose free dishes

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 / List of our allergens available on request

Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise / VAT net prices including service - Drinks not included