



BRUNCH DU ROI

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

Viennoiseries

Sélection de viandes et poissons du jour

Boissons chaudes

Plateau de fromages

Jus de fruits Kookabarra

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

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




MIENU



LA
TABLE DU
ROI





NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

Chair de crabes aux agrumes, gaspacho d'asperge, brousse du Rove aux herbes 16 
Citrus crabmeat, asparagus gazpacho, herb brousse

Salade tiède de poulpe, tomates confites, olives Taggiasche, câpres frites, coulis de poivron 15 
Warm octopus salad, confit tomatoes, Taggiasche olives, fried capers, bell pepper coulis

Poireaux à la flamme, mimosa d'œuf, mayonnaise au miso, pommes gaufrettes 14  
Flamed leeks, egg mimosa, miso mayonnaise, waffle potatoes

Plat Signature

Bisque de favouille de Sète au gingembre et à la citronnelle, crevettes, épinards, shitaké 14  
Bisque of favouille from Sète with ginger and lemongrass, prawns, spinach, shitaké


“ Notre bisque de Favouille, un délice qui évoque mes souvenirs d'enfance...”

Enrichi des saveurs exotiques de la citronnelle et du gingembre, empreintes de mes nombreux voyages.”

Chef Saunier 


NOS PLATS - OUR MAINS

De la mer - From the sea

Pavé de cabillaud, légumes glacés, gnocchis maisons, beurre monté à l'orange 27 
Cod steak, glazed vegetables, homemade gnocchi, orange butter



De la terre - From the land

Poitrine de porc laquée, fricassée de petits pois au Guanciale, jeunes pousses 27 
Lacquered pork belly, pea fricassee with Guanciale, baby greens

Filet de boeuf, mousseline de pomme de terre, Gremolata, jus corsé 34 
Beef filet steak, potato mousseline, Gremolata, beef jus

Burger de bœuf, compotée de tomates, St Marcellin, roquette, bacon, pickles maison 26
Beef burger, tomato sauce, St Marcellin, arugula, bacon, homemade pickles

Du jardin - From the garden

Trofie Liguri, tapenade de tomates confites, asperge, basilic, burrata 22  
Trofie Liguri, confit tomatoes tapenade, asparagus, basil, burrata

MENU ENFANT


Plat principal - Main course 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

Dessert - Dessert


Coupe de glace - Ice cream cup
 ou or
 Salade de fruits maison - Seasonal fresh fruit salad

OFFRE EN CONTINU - CONTINUOUS OFFER

Salade César : Cœur de romaine, copeaux de parmesan, œufs cuits, croûtons 24h 
 Poulet croustillant 22 - ou Saumon 25
Caesar salad: Romaine heart, parmesan shavings, boiled egg, croutons
Crispy chicken or Salmon

Croque-monsieur campagnard maison : Rostello à la truffe, comté et mesclun provençal 21 24h 
Homemade rustic croque-monsieur: Truffle Rostello with Comté cheese and Provençal mesclun


Club sandwich Poulet ou Saumon: frites maison (avant 23h) et mesclun provençal 21 ou 25 24h 
Chicken or Salmon Club sandwich: homemade fries (before 11p.m), and Provençal mesclun

Planche de charcuterie et fromage 23 24h 
Charcuterie and cheese board

Garnitures - Sides

Fregola sarda façon risotto 6 / Légumes de saison 6 / Frites maison 6 / Salade verte 5
Fregola sarda risotto style / Seasonal vegetables / Homemade French Fries / Salad

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS

Sélection de fromages français Lemarié, notre fromager d'Aix-en-Provence 13 
Cheese selection from Lemarié, our Aix-en-Provence cheese maker

Explorez une expérience gourmande en découvrant notre sélection de pâtisseries 10
Explore a gourmet experience by discovering our selection of pastries


AGENDA LUNCH

PLAT DU JOUR 29
 TODAY'S SPECIAL DISH


DESSERT DU JOUR
 TODAY'S SPECIAL DESSERT

VERRE DE VIN - GLASS OF WIN
 OU BOUTEILLE D'EAU OR BOTTLE OF WATER
 (VITTEL OU SAN PELLEGRINO 50 CL)


Pour le déjeuner : du lundi au vendredi
 For lunch: Monday to Friday


 Option vegan à la demande *Vegan option on request*

 Plats végétariens *Vegetarian dishes*

 Plats sans gluten *Gluten 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*

Carte disponible de 12h15 à 14h30 et de 19h à 22h00 / Menu available from 12:15 to 2.30pm and from 7pm to 10pm