

Desserts

Coupe de glace du Roi René
The Roi René ice cream cup

9

Tarte Tatin servie tiède, glace vanille
Warm Tatin tart with vanilla ice cream

9

Crème brûlée pistache, pain d'épices façon pain perdu, sorbet pamplemousse
Pistachio crème brûlée, French toast, grapefruit sorbet

9

Croustillant au chocolat et Gianduja
Chocolate and Gianduja crunch

10

Tartelette citron et agrumes, meringue citron vert
Lemon and citrus tart, lime meringue

9

Sélection de trois fromages Lemarié
Selection of three Lemarié cheeses

8

Chaud froid de riz au lait et son caramel beurre salé
Hot and cold rice pudding with salted butter caramel

8

Salade de fruits
Fruit salad

INSPIRED
by her 7

LE BRUNCH DU ROI
TOUS LES DIMANCHES
DE 12H30 À 15H00

Buffet à volonté

EVERY SUNDAY
FROM 12:30 AM TO 3:00 PM

Self-serve buffet

Tarif adulte : 39
Tarif enfant (- de 12 ans) : 19



Plats végétariens
Vegetarian dishes



Plats "Bien être"

L'offre Inspired by Her propose une gamme complète de produits, services et expériences inoubliables pour chacune de nos voyageuses. Les hôtels MGallery Collection ont à cœur d'offrir une sélection d'options saines et savoureuses pour les femmes.

Healthy Dishes

Inspired by Her offers a complete range of products, services and unforgettable experiences for each of our travellers. MGallery Collection hotels propose a selection of healthy and tasty dishes for all women.



Du pain sans gluten est à votre disposition sur demande.
Gluten-free bread is available on request.

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique
Produits allergènes, consultez l'information disponible auprès du restaurant.
Prix nets en euros, taxes et services inclus.

*French meat products
Fruits and vegetables from organic farming
Please refer to the information available at the restaurant for allergenic products.
Net prices in euros, including taxes and services.*

LA
TABLE DU
ROI

La carte

24 boulevard du Roi René
13100 AIX-EN-PROVENCE
04 42 37 61 16
@latableduroi

Entrées

- Œuf cocotte bio, crème de morilles, éclats de noisettes** ✓ 14
Organic casserole egg, morel cream, hazelnuts slivers
- Foie gras de canard, chutney de poires à la badiane, buns feuilletés** 16
Duck foie gras, pear chutney with star anise, puff pastry buns
- Velouté de topinambour, émulsion aux saveurs de truffe, Lardo di Colonatta** ✓ 13
Jerusalem artichoke velouté, truffle flavored emulsion, Lardo di Colonatta
- Avocado toast, œufs pochés, chiffonnade de Serrano, jeunes pousses provençales** 14
Avocado toast, poached egg, Serrano ham Chiffonnade, Provençal young shoots
- Poireaux vinaigrette au curry, crème acidulée aux olives, jeunes pousses** ✓ 12
Leeks with curry vinaigrette, sour cream with olives, young shoots

PLAT SIGNATURE 28

Filet de St Pierre façon bouillabaisse
John dory filet on bouillabaisse style

Plats

- Dos de loup de Méditerranée rôti sur peau, confit de fenouils et poivrons doux** INSPIRED by her 28
Roasted Mediterranean sea bass back on the skin, confit of fennel and sweet peppers
- Burger de bœuf au Comté AOP, sauce poivre, frites maison et mesclun provençal** 23
Beef burger with AOP Comté cheese, pepper sauce, homemade French fries and provençal mesclun
- Risotto d'épeautre aux champignons et noisettes** ✓ 19
Spelt risotto with mushrooms and hazelnuts
- St Jacques snakées, écrasé de pommes de terre aux algues, jeunes carottes** 32
Seared scallops, smashed potatoes with seaweed, young carrots
- Filet de bœuf français, jus de truffe, poêlée de rattes et pleurotes** 33
French fillet of beef, truffle juice, pan-fried potatoes and oyster mushrooms
- Pluma Ibérique, jus corsé, pommes boulangères** 28
Iberian pluma, full-bodied juice, baked potatoes
- Suprême de pintade fermière, étuvée de légumes d'antan** 26
Farmhouse guinea fowl supreme, stewed with traditional vegetables

AGENDA LUNCH 27

Déjeuner du lundi au vendredi
Lunch from Monday to Friday

Plat du marché
Daily suggestion

Dessert du jour
Dessert of the day

Vin au verre
Glass of wine

ou
Bouteille d'eau minérale (50cl)
Mineral water (50cl)

Offre en Continu

Salade César
Traditional Ceasar salad

Saumon / Salmon 18
Poulet / Chicken 17

Club sandwich poulet frites maison, mesclun provençal 18
Chicken club sandwich served with french fries and salad

Croque-Monsieur campagnard, mesclun provençal 15
Rustic croque-Monsieur, mesclun provençal

Club Norvégien saumon et avocat, frites maison, mesclun provençal 21
Norwegian club sandwich, salmon, avocado, served with french fries

Planche de charcuterie et fromages affinés 22
Charcuterie and mature cheeses board

Rigatoni, crème de truffe et champignons ✓ 18
Rigatoni, truffle cream and mushrooms

SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX 5

Frites maison
Légumes de saison
Salade verte
Risotto