

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
copeaux de Portobello, huile de noisette, pickles de Shimeji, mousseline de Butternut
Portobello shavings, hazelnut oil, Shimeji pickles, Butternut mousseline 13 €
- CANNELLONIS DE COURGETTE AU BASILIC** - ZUCCHINI CANNELLONI WITH BASIL
crabe, brousse du Ventoux, agrumes, jus de carcasse, gel de citron
crab, mild Goat cheese from Ventoux, citrus fruits, carcass reduction, lemon gel 15 €
- FOIE GRAS POËLE** - PAN-FRIED FOIE GRAS
bouillon Dashi, oignons doux des Cévennes, Shitaké
dashi broth with sweet onions from Cevennes, Shitake 18 €
- AUBERGINES CARAMÉLISÉES** - CAMELIZED EGGPLANT
figues de Solliès, chèvre frais de St Rémy, crumble au Parmesan et noix de Grenoble
figs, fresh goat's cheese from St Rémy, Parmesan and walnuts crumble 15 €
- TARTARE DE LOUP** - SEA BASS TARTARE
confiture de fenouil au Pastis, citron vert, aneth, pistaches
fennel jam with pastis, lime, dill, pistachios 17 €

PLATS - MAINS

- DOS DE TURBOT FAÇON MEUNIÈRE** - TURBOT BACK MEUNIÈRE STYLE 34 €
condiment couteau, herbes, girolles, laitue de mer, mousseline de pommes de terres
Razor clams condiment, herbs, chanterelle mushrooms, sea lettuce, potatoes mousseline
- SUPRÊME DE PINTADE FARCÉ AUX CÈPES** - GUINEA FOWL SUPREME STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS 29 €
cerfeuil tubéreux, jus de volaille à la bière brune de la brasserie aixoise, sarrasin, mousseline de panais
tuberous chervil, poultry reduction with brown beer from aixoise brewery, buckwheat, parsnip mousseline
- 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

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 €

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

- Steak haché, frites maison ou légumes - *Steak haché, homemade french fries or vegeables* 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*

FROMAGES - CHEESES

- NOTRE CHARIOT DE FROMAGES** - OUR CHEESE 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** - LIME 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 CREAMS AND SORBETS 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
- 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, 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 €
- PLANCHE MIXTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE** - MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES 26 €
PLATTER
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*