

# LA CARTE



LA  
TABLE  
DU **ROI**

24 boulevard du Roi René, 13100 - Aix en Provence  
Tel: **(+33)4/42.37.61.16**  
[www.latableduroirene.fr](http://www.latableduroirene.fr)  
**#grandhotelroirene**



## LES ENTRÉES

- Les couteaux servis en coquille et persillade** 15  
Au parfum d'agrumes et moules gratinées
- Foie gras de canard mi-cuit au torchon** 18  
Roulé avec une queue de bœuf cuite dans son bouillon
- Le velouté de potimarron** 9  
Accompagné de son oeuf parfait
- La bouchée à la reine** 15  
Garnie avec volaille, ris de veau et champignons
- Tartare de crabe et guacamole** 16  
Rafraîchi au citron vert, huile d'olive et épices *INSPIRED by her*
- Cocotte de légumes de saison** 15  
Cuits dans leur bouillon avec champignons du moment

## LES PLATS DU SUD

- Le loup de Méditerranée** 27  
Grillé entier avec ses légumes de saison croquants
- | Plat signature | L'Aix Bouillabaisse** 30  
Pêche du jour cuite dans son bouillon, pommes de terre, ses croûtons et sa rouille
- Les gambas grillées** 25  
Accompagnées d'un risotto d'épeautre et bisque aux épices
- Le tendre cochon de lait braisé** 26  
Servi en médaillon cuit dans son bouillon, écrasé de pommes de terre
- Cocotte de cuisse de volaille aux brisures de morilles** 27  
Servie avec pommes de terre grenailles et châtaignes
- L'entrecôte "Argentine" de boeuf grillée** 31  
Accompagnée de ses légumes cuits en tempura et sa sauce au poivre

## AGENDA LUNCH

- Déjeuner du lundi au vendredi** 26
- Plat du marché  
,  
Dessert du jour  
,  
Verre de vin ou Bouteille d'eau minérale (33 cl)

## LES GRANDS CLASSIQUES

- B.G.B. BEST GOURMET BURGERS**
- Le Bacon Cheddar** 21  
Un pain moelleux sésame et tournesol à la farine de lin  
Une viande française savoureuse 100% pur muscle  
La fameuse sauce BGB  
Bacon croustillant et cheddar rouge fondant  
Accompagné de frites
- Le tartare au couteau** 23  
Cœur de romaine à la ciboulette et frites
- La très belle salade** 26  
Romaine croquante, saumon gravlax, avocat, copeaux de parmesan

## LES GOURMANDISES

- Croffin frais de St Maximin** 8  
5DLVLQV HW QRL[ SDLQ GH FDP SDJQH JULO
- La tarte fine aux pommes 8  
Et sa boule de glace vanille Bourbon
- Le coulant au chocolat noir grand cru et café** 10  
(15 min de cuisson)  
Accompagné de sa crème anglaise au Baileys®
- La pavlova aux fruits de saison** 11  
Servie avec son coulis de fruits
- L'ananas caramélisé au parfum de vanille** 10  
Accompagné de sa boule de glace à la fève de Tonka
- La sphère en chocolat "Valrhona"** 10  
Surprise glacée, crumble et coulis exotique
- Assiette de fruits de saison découpés** 11

Du pain sans gluten est à votre disposition sur demande.  
Produits allergènes, consultez l'information disponible auprès du restaurant.  
Prix nets en euros, taxes et service inclus.





## THE STARTERS

- Razor clam served in their shell and persillade** 15  
:LWK ÁDYRXUV RI FLWUXV DQG EDNHG PXVVHC
- Duck foie gras mi-cuit in a cloth** 18  
Rolled with a beef tail cooked in its own bouillon
- Pumpkin velouté** 9  
Served with its perfect egg
- The “bouchée à la reine”** 15  
Garnished with poultry, sweetbread and mushroom
- Crab tartare and guacamole** 16  
Dressed with lime, olive oil and spices
- Casserole dish with seasonal vegetables** 15  
Cooked in their own bouillon and mushrooms

## DISHES FROM THE SOUTH

- Mediterranean sea bass** 27  
Whole grilled with crisp seasonal vegetables
- | Signature Dish | L'Aix bouillabaisse** 30  
Daily catch cooked in their own bouillon, potatoes, its croutons and its rouille
- The grilled king prawns** 25  
Served with a spelt risotto and a spicy bisque
- Tender braised suckling pig** 26  
Served in medallion cooked in its own bouillon, mashed potatoes
- Poultry leg casserole with morel shavings** 27  
Served with “grenailles” potatoes and chestnut
- Rib eye steak “Argentina”** 31  
Served with tempura vegetables and its pepper sauce

## AGENDA LUNCH

- Lunch from Monday to Friday** 26
- Dish of the market  
,  
Dessert of the day  
,  
Glass of wine or Water bottle (33 cl)

## THE FAVOURITES

- B.G.B. BEST GOURMET BURGERS**
- The Bacon Cheddar** 21  
6RIW EUHDG PDGH ZLWK ÁD[ ÁRXU VHVDPH  
Tasty French meat 100% pure ground beef muscle  
The famous BGB sauce  
Crispy bacon and red melty cheddar  
Served with french fries
- Steak tartar prepared with a knife** 23  
Romaine lettuce heart and chives, french fries
- The fabulous salad** 26  
Crunchy romaine lettuce, salmon, avocado, parmesan cheese shavings

## CHEESES & DESSERTS

- Fresh St Maximin Crottin** 8  
5DLVLQV DQG ZDOQXW JULOOHG IDUPKRXXVH
- The apple tart** 8  
With its scoop of Bourbon vanilla ice cream
- The dark grand cru chocolate and coffee lava cake** 10  
(15 min cooking)  
Served with its Baileys® custard
- The seasonal fruits pavlova** 11  
Served with its fruit coulis
- The vanilla favoured caramelised pineapple 10  
Accompagnied with its scoop of Tonka bean ice cream
- The “Valrhona” chocolate sphere** 10  
Ice surprise, crumble and exotic coulis
- Fresh and seasonal sliced fruits** 11

Gluten-free bread are available on request.  
Allergen products, information available at the restaurant.  
Net prices in euros, taxes included.

