

## NOS VINS AU VERRE - GLASS OF WINE 12 cL

### Blanc - White 15 cL

Chablis Domaine Jean-Marc Brocard 2017 9  
Château Saint Maur AOP Côtes de Provence Cru Classé 2019 10  
Château La Coste Coteaux d'Aix en Provence « Les pentes douces » 2016 10

### Rouge - Red 15 cL

Château la Verrerie AOP Luberon Les Hautes Collines 2020 9  
Haut Médoc, La demoiselle de Haut-Peyrat 9  
Château Saint-Maur AOP Côtes de Provence Cru Classé 2019 10

### Rosé - Rosé 15 cL

Côtes de Provence « La vie en Rose » 2018 8  
Château Saint-Maur AOP Côtes de Provence Cru Classé 2019 9  
Château La Coste Cuvée Château 2018 10

### Champagne 15 cL

Taittinger Brut 16  
Taittinger Rosé 18

## NOS COCKTAILS

### Les Signatures 15

### Les Classiques 12

Negroni, Mojito, Caipirinha, Apéro Spritz

### Les Intemporels 14

Pimms 1, Planteur, Espresso Martini,  
Cosmopolitan, Piña Colada, Moscow Mule

### Les Cocktails sans Alcool 10

### LE ROI RENÉ 15

Muscats Beaumes de Venise, Noilly Prat,  
Cointreau d'Anjou, Bitter Amer

Le Roi René, Duc d'Anjou, importa le cépage muscat en Provence au XV<sup>ème</sup> siècle, ce qui donna le magnifique Beaumes-de-venise. C'est un excellent vin très doux et l'ingrédient principal de notre cocktail signature. Nous avons choisi de l'associer au Cointreau, symbole des racines du Roi René, né en Anjou, et au Noilly Prat, un Vermouth blanc dry qui provient de Marseille. Nous ajoutons un petit clin d'œil à la présence française en Louisiane avec le bitter Peychaud's

N'hésitez pas à demander la carte pour voir l'intégralité de nos vins, cocktails, spiritueux et liqueurs  
Do not hesitate to ask the whole bar menu

## NOS BIÈRES - BEERS (33cl)

### Bouteilles - Bottle

Heineken 7  
Corona 8  
Desperados 8  
La petite Aixoise - Blanche, Blonde, Ambrée 8  
La Petite Aixoise Diwa 9

### Pression

|          | 25cl | 50cl |
|----------|------|------|
| Heineken | 6    | 10   |
| Affligem | 6    | 10   |

## NOS EAUX - WATERS

### Pétillantes - Sparkling

|                       | 50cl | 75cl | 100cl |
|-----------------------|------|------|-------|
| Badoit Verte          | 4    | 7    |       |
| 808 Eau du Pays d'Aix |      | 8    |       |
| San Pellegrino        | 4    |      | 7     |
| Chateldon             |      | 8    |       |

### Plates - Still

|                       | 50cl | 75cl | 100cl |
|-----------------------|------|------|-------|
| Evian                 |      | 7    |       |
| 808 Eau du pays d'Aix |      | 8    |       |
| Vittel                | 4    |      | 7     |

## NOS SOFTS

### Sodas 5

Coca cola, Coca cola zero, Orangina, Lipton ice tea,  
Schweppes Indian tonic, Schweppes heritage ginger ale

### Jus Alain Milliat 7

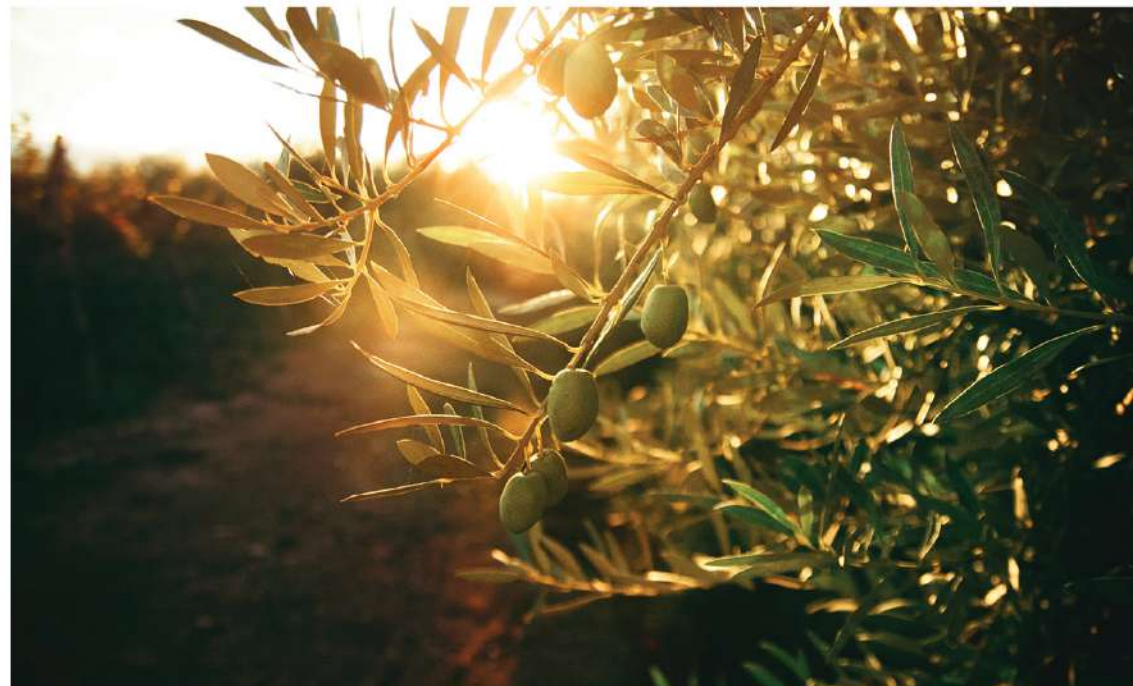
Pomme, Orange, Tomate, Fraise, Pêche, Ananas  
Apple, Orange, Strawberry, Tomato, Peach, Pineapple

## NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso 4  
Double espresso 5  
Cappuccino 5  
Chocolat chaud - Hot chocolate 5  
Thé / infusion Beljeman & Barton - Tea 5

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.


# LA CARTE



LA  
TABLE  
DU  
ROI

24 boulevard du Roi René, 13100 - Aix en Provence

Tel: (+33)4/42.37.61.16

 #grandhotelroirene

Horaires du restaurant : à partir de 12h / 14h - 18h30 / en fonction des horaires imposés par les restrictions en vigueur



## NOS ENTRÉES

**Focaccia de Rouget, tapenade, tomates confites et câpres** 13  
*Focaccia with red mullet, olive tapenade, sundried tomatoes and capers*

**Vichyssoise d'asperges vertes à l'anis, chair de tourteaux** 15  
*Cream of green asparagus soup and anise, crab meat*

**Cheesecake d'avocat, Tartare de Saumon** 14  
*Avocado cheesecake, salmon tartare*

**Légumes d'été confits, coulis de poivrons et tuiles de parmesan** 14   
*Confit summer vegetables, peppers coulis and parmesan crisps*

**Melon gourmand et jambon Serrano** 14  
*Melon and Serrano Ham*

**Burrata au basilic, carpaccio de tomates d'Antan** 13   
*Burrata with basil, heirloom tomatoes carpaccio*

## PLAT SIGNATURE 22

**Risotto crémeux au beurre de sauge, encornet, loup et moules**  
*Creamy risotto with sage butter, squid, seabass and mussels*

## NOS PLATS

**Filet de boeuf, pomme de terre grenailles à la fleur de sel et mesclun** 32  
*Beef tenderloin, grenaille potatoes and mixed leaf salad*

**Dos de loup, nouilles sautées aux petits légumes** 26  
*Seabass filet, vegetable stir-fry noodles*

**Burger de Boeuf, concassé de tomates au basilic, mozzarella, roquette, tomates confites et frites maison** 22  
*Beef burger, tomato and basil sauce, mozzarella, arugula, sundried tomatoes and homemade French fries*

**Gambas flambées au Pastis et tagliatelle de légumes** 25   
*Prawns flambéed in Pastis, spiralized vegetables*

**Magret de canard rôti, sauce miel, épices douces, gratin de pomme de terre à l'ail noir** 28  
*Roasted duck breast, honey sauce, sweet spices, potato and black garlic gratin*

**Quinoa bio aux légumes d'été confits** 19   
*Organic Quinoa, confit summer vegetables*

## NOTRE OFFRE EN CONTINU

**La traditionnelle salade César**  
*The traditional Caesar salad*  
**Saumon - salmon** 18  
**Poulet - chicken** 17

**Croque-monsieur campagnard et mesclun** 15  
*Croque monsieur served with salad*

**Club Sandwich et frites maison** 17  
*Club Sandwich served with french fries*

**Le club norvégien, saumon et avocat, servi avec frites maison** 17  
*Norwegian club sandwich, salmon, avocado, served with french fries*

**Lasagne végétarienne servi avec mesclun** 18  
*Vegetarian lasagna served with salad*

## AGENDA LUNCH 26

**Déjeuner du lundi au vendredi**  
*Lunch from Monday to Friday*

**Plat du marché - Daily suggestion**

**Dessert du jour - Dessert of the day**

**Verre de vin**  
**ou**  
**bouteille d'eau minérale (50cl)**  
*Glass of wine or mineral water (50cl)*

## MENU DES PETITS ROIS 14 CHILDREN'S MENU

**Steak haché, frites maison ou légume**  
*Beef steak with french fries or vegetable*

**ou or**

**Filet de poisson du moment, frites ou légumes**  
*fish of the day, French fries or vegetable*

**Coupe de glace Hugo&Victor**  
*Hugo&Victor ice cream*

**ou or**

**Salade de fruits maison**  
*seasonal fresh fruit salad*

## NOS DESSERTS

**Coupe de glace calissons du Roi René, navette, suprême d'orange, Chantilly** 9  
*Calissons ice cream, navette, orange wedges and whipped cream*

**Tartelette citron, espuma d'agrumes, meringue aux zestes de citron vert** 9  
*Lemon tart, citrus espuma, lime meringue*

**Fruits rouges façon Pavlova** 9  
*Pavlova red fruits*

**Tiramisu Fraises BIO** 8  
*(Organic) Strawberry tiramisu*

**Coulant chocolat cœur Bailey's** 8  
*Chocolate coulant with runny Bailey's center*


**Salade de fruits de saison et maison** 8  
*homemade fresh fruits salad*

**Sélection de trois fromages « Lemarié, notre fromager aixois »** 9  
*Cheese selection from « Lemarié, our local fromager »*

 Plats végétariens

Supplément garniture au choix 5 (*frites maison, Légumes de saison, Salade verte ou Risotto*)

TOUTS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

 **INSPIRED** Plats "bien-être". Mgallery a pour objectif de mettre en évidence l'affinité de la marque avec les femmes et d'être un partenaire privilégié autour des voyageurs féminins.

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.