

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
#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



- 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
Raisins et noix, pain de campagne grillé et confit de figue
- Le Croffin à la Vanille Bourbon** 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
With flavours of citrus and baked mussel
- 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



- The Bacon Cheddar** 21
Soft bread made with flax flour, sesame seeds and sunflower
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
Raisins and walnut, grilled farmhouse bread and Fig confit
- 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
- NY j Ubj`U`Uwj ci fYX`WfUa Y`JyX`d`bYUdd`Y** 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.

