



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LES ENTRÉES

<b>Brouillade d'œufs à la Truffe Noire et son Pain Toasté</b>	19 €
<i>Scrambled Eggs with Black Truffle and Toasted Bread</i> <i>Revuelto de Trufa Negra y Pan Tostado</i>	
<b>Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit et sa Brioche</b>	19 €
<b>Chutney de Figs, Oignons Confits</b>	
<i>Semi-cooked Foie Gras (duck liver) with Fig Chutney, Candied Onions, and its Brioche</i> <i>Foie gras de pato Semi-cocido, Chutney de higos, cebollas confitadas y Brioche</i>	
<b>Tartare de Saint Jacques Citron Vert &amp; Mandarine</b>	18 €
<i>Scallops Tartare with Lime and Mandarin Orange</i> <i>Ceviche de vieiras con lima y mandarina</i>	
<b>La salade de tomates et burrata, basilic frais</b>	15 €
<i>Tomato Salad and Burrata (Italian cheese), Fresh Basil</i> <i>Ensalada De Tomate, Burrata, Albahaca Fresca</i>	
<b>Le Tian de légumes façon tatin, petite roquette et tomates confites</b>	12 €
<i>Vegetable Tian in Tatin style, Rocket Salad and Sun-dried Tomatoes</i> <i>Tian de Verduras al estilo Tatin, Rúcula y Tomates Secos</i>	



# La Table du Roi

Hotel du Roi by Sowell Collection

## LES PLATS

- Cassoulet à notre Façon**  
**Haricots Blancs Lingots Cuits dans la Graisse de Canard, Canard, Saucisse de Toulouse** 26 €  
*Our very own version of Cassoulet with White Beans cooked in Duck Fat, Duck and Toulouse Sausage*  
*Nuestro Cassoulet con lingote de judías blancas cocidas en grasa de pato, pato y salchicha de Toulouse*
- Burger du Roi et son fromage Burrata, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 22 €  
*Burger du Roi, Burrata Cheese, Mesclun Salad and Fresh Fries*  
*Burger du Roi, Queso Burrata, Ensalada Mesclun y Patatas Fritas*
- Entrecôte Angus 300g, Pommes Rôties et Gousse d'Ail** 36 €  
*Black Angus Entrecote 300g, Roasted Apples and Garlic Clove*  
*Entrecot Black Angus 300g y Manzanas asadas y diente de ajo*
- Linguine à la Truffe et Copeaux de Parmesan** 24 €  
*Linguine with Truffle and Parmesan Shavings*  
*Linguine con Trufa y Virutas de Parmesano*
- Filet de Saint pierre Cuit au Naturel** 28 €  
**Sauce Vierge et Câpres, riz Sauvage et Légumes de Saison**  
*Turbot fillet cooked naturally, Virgin and Caper Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables*  
*Filete de rodaballo cocinado al natural, Salsa Virgen y Alcaparras, Arroz Basmati y Verduras de Temporada*
- Tentacules de poulpe grillées, légumes d'été à la plancha** 28 €  
*Grilled octopus tentacles, Grilled Summer Vegetables*  
*Tentáculos de pulpo a la plancha, verduras de verano asadas*
- Le Dahl de lentilles à l'indienne, sauce au lait de coco** 24 €  
*Indian lentil dahl with coconut milk sauce*  
*Dahl indio de lentejas con salsa de leche de coco*
- Menu Dégustation avec supplément de 5€ sur l'Entrecôte Angus (Entrée, Plat, Dessert)** 55 €  
*3-course Tasting Menu with supplement of 5€ on Angus Entrecôte*  
*Menú degustación de 3 platos con suplemento de 5€ en Entrecôte Angus*

## FROMAGE

- Le Chariot de Fromages Affinés, Sélection du Chef** 16 €  
*Our Selection of Matured Cheeses*  
*Nuestra Selección de Quesos refinados*



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## DESSERTS

<b>Brioche Perdue et sa Boule de vanille bourbon</b> <i>French Toast, Vanilla Ice Cream</i> <i>Torrijas de brioche, Helado de vainilla</i>	12 €
<b>Le Concorde</b> <i>Meringue, chocolate mousse</i> <i>Merengue, mousse de chocolate</i>	12 €
<b>Pavlola Mangue &amp; Framboises</b> <i>Pavlola with Mango &amp; Raspberries</i> <i>Pavlola con Mango y Frambuesas</i>	10€
<b>La traditionnelle tarte tropézienne</b> <i>The traditional Tropezian tart</i> <i>La tarta tradicional tropeziana</i>	10 €
<b>Le citron</b> , <i>Cheesecake citron gingembre et meringue fondante</i> <i>Lemon and Ginger Cheesecake and Italian Meringue</i> <i>Cheesecake de Limón y Jengibre, Merengue Italiano</i>	10 €
<b>La salade de fruits rouge sur son lit de chantilly</b> <i>Red berries on a bed of whipped cream</i> <i>Ensalada de frutos rojos sobre cama de nata montada</i>	12 €
<b>Coupe de Glace Artisanale 2 Boules provenant du ‘Maître Glacier de Lézignan’</b> <i>Citron de Sicile, Crème Vanille Bourbon, Fraise Mara des Bois</i> <i>Caramel à la crème et fleur de sel de Gruissan, Chocolat Intense, Abricot de l’Aude</i> <i>Two scoops of ice cream: Sicily Lemon, Bourbon Vanilla, Strawberry, Salted Caramel, Intense chocolate, Apricot from Aude</i> <i>Dos bolas de helado: Siciliano Limón, Bourbon Vainilla, Fresa, Crema de caramelo y flor de sal, Chocolate, Albaricoque de Aude</i>	9 €
<b>Le Café Gourmand du Roi</b> <i>Gourmet coffee, a medley of mini pastries</i> <i>Café gourmet, mini postres mezclados</i>	12 €



# La Table du Roi

*Hotel du Roi by Sowell Collection*

## LE MENU DES PETITS PRINCES

20 €

### **Steak Haché de Bœuf ou Dos de Cabillaud\***

*Beef burger or Cod Steak\**

*Hamburguesa de ternera o filete de bacalao \**

### **Pot de Glace (Barbe à Papa ou Natelloso) ou Brownie Chocolat**

*Ice Cream Tub (Cotton Candy or Natelloso) or Chocolate Brownie*

*Tarrina de helado (Algodón de Azúcar o Natelloso) o Chocolate Brownie*

### **Une Boisson au Choix**

*A Beverage of your Choice*

*Una Bebida de su elección*

*\*Accompagnement Frites ou Légumes de Saison /*

*\*Side order: Fries or Seasonal Vegetables /*

*\*Guarnición: Papas Fritas o Verduras de Temporada*