

LES BAUX  
*bistrot de*  
*l'aupinho*  
DE PROVENCE

## NOS APERITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Anchoïade & crudités <i>Anchovy paste &amp; raw vegetables</i>		10.
Frites au parmesan & truffe noire <i>French fries combined with black truffle &amp; parmesan</i>		15.
Palette de Bellota <i>Cured Spanish ham</i>	100g	23.
Saucisson Fuet artisanal <i>Artisanal dry sausage</i>		10.

## LE BAR DU BISTROT | BISTROT COCKTAILS

Americano • Campari, Martini Rosso, Soda	12cl	9.
Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes	14cl	12.
Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime	14cl	13.
Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, écorce d'orange	9cl	15.
Negroni • Gin, vermouth rouge, bitter italien	10cl	15.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Tonic, Citron, Romarin	14cl	15.
Moscow Mule • Vodka, cordial gingembre, citron vert, soda	12cl	15.
South Beach • Rhum, orange, cordial maracuja vanillé, gingembre	12cl	15.
Cosmopolitan • Vodka, liqueur d'orange, cranberry, citron vert	12cl	15.
Espresso Martini • Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre	12cl	15.

## LES APÉRITIFS

Pastis 51   Ricard	2cl	4.
Pastis Bardouin	2cl	5.
Kir	12cl	7.5
Campari, Suze, Martini, Porto	6cl	6.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	4cl	9.

## CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

Deutz Brut Classic		16.
Deutz Brut Rosé		19.

## VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS 12cl

VDP d'OC - Domaine les 4 Amours 7.5  
Blanc, Rouge ou Rosé

AOP Baux de Provence - Château Romanin 9.5  
Grand vin blanc ou Rosé

AOP Baux de Provence- Mas de la Dame 9.5  
Rouge - Le Vallon des Amants

Château Vignelaure 12.  
Rouge ou Blanc

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine des Enchanteurs 9.  
Ambre Céleste

## LES BIERES

	25cl	50cl
Pression Birra Moretti   Lager on tap	5.	9.
Tripel Karmeliet	33cl	8.
Lindemans Lambic – Kriek	33cl	8.

Heineken 0° | Alcohol-free beer 33cl 5.

## SODAS | SOFTS DRINKS

Chose   Jus de pamplemousse, tonic	50cl	6.
Coca-Cola   Light, Zero	33cl	5.
Orangina, Ice Tea, Lemonade	33cl	5.
Schweppes   Tonic, Ginger Beer	25cl	5.
San Pellegrino San Bitter	10cl	4.
Diabolo   Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	4.

## JUS DE FRUITS | JUICES 25cl 5.

Pago Pomme, Pêche ou Abricot  
Pago Ananas ou Fraise  
Pago Tomate

# A LA CARTE

## ENTREES | STARTERS

- Ceviche de thon de méditerranée au leche tigre (épicé) 19.  
*Tuna ceviche in ginger, chili, coriander & lime marinade*
- Foie gras poêlé, crumble, cerises rôties au balsamique, huile de basilic et jus 23.  
*Pan-fried foie gras, crumble, balsamic roasted cherries, basil infused oil, jus*
- Bouillon frais de melon infusé à la livèche, billes, rouget en escabèche 17.  
*Cantaloupe cold broth, red mullet, wild celery flavors*
- Vitello tonnato, câpres, pickles, julienne de betterave & roquette 18.  
*Vitello tonnato, capers, onion pickles, beetroot, rocket salad*
- Nid Kadaïf mojito, œuf parfait, petits pois, gel citron, espuma menthe 15.  
*Kadaïf pasta crunch, soft egg, green peas, lemon gel, mint foam*
- Salade Caesar, poulet, œuf parfait & bacon 17.  
*Caesar salad with chicken breast, soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing*
- Eau de tomates & carpaccio, tomate rôtie, sorbet basilic, mousse burratina 20.  
*Tomatoe water & carpaccio, roasted tomato, basil sorbet, burratini mousse*

## MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Légumes du moment, crus & cuits, liés au beurre d'estragon 19.  
*Spring vegetables, cooked & raw, tarragon butter*
- Salade de homard rafraîchie aux agrumes, artichauts poivrade, parmesan 60.  
*Lobster salad, citrus & baby artichoke, parmesan*
- Filet de cabillaud rôti sur peau, baby courgettes, guacamole, persil en emulsion 26.  
*Cod fillet, baby zucchini, guacamole, parsley emulsion*
- Fideuà comme une paëlla, encre de seiche, encornet et chorizo à la plancha 21.  
*Spanish pasta paella style, squid ink, squid and chorizo*

## VIANDES | MEAT

- Ballotine de volaille de Mouriès au pesto & olives, coulis poivron, frites de polenta 25.  
*Local poultry ballotine stuffed with pesto & olive, capsicum coulis, polenta hot chips*
- Tartare de bœuf classique, frites & salade 21.  
*The classic steak tartar, chips and salad*
- Burger de bœuf, confit d'oignon, ketchup maison au teriyaki 23.  
*Beef burger, candied onions, home-made smoked ketchup*
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce choron 38.  
*Sirloin Simmental steak, chips, salad, tomato flavored bearnaise*



## MENU DECOUVERTE

49.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Eau de tomates & carpaccio, sorbet basilic, mousse burratina  
*Tomatoe water & carpaccio, basil sorbet, burratini mousse*

\*\*\*

Foie gras poêlé, crumble, cerises rôties au balsamique, huile de basilic et jus  
*Pan-fried foie gras, crumble, balsamic roasted cherries, basil infused oil, jus*

\*\*\*

Cabillaud, baby courgettes, guacamole, persil en émulsion  
*Cod fillet, baby zucchini, guacamole, parsley emulsion*

**Ou / Or**

Ballotine de volaille au pesto & olives, frites de polenta  
*Poultry ballotine, pesto & olive flavours, polenta hot chips*

\*\*\*

Sélection de fromages affinés  
*Aged cheese selection*

\*\*\*

Choix de dessert



## EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

6.

Ecrasé de pommes de terre • légumes du moment • frites fraîches • salade verte

*Mashed potatoes • vegetables • French fries • green salad*

## FROMAGES AGED CHEESE BOARD

11. par personne

Sélection de la maison

**Lou Canesteou**

## DESSERTS | DESSERTS

Par notre chef pâtissier **Martin Leroy-Terquem** et son équipe

11.

**Entremets au chocolat du moment**

Pavlova framboise / rhubarbe / timut

**Choux craquelin cappuccino**

Tartelette pêche / abricot / basilic

**Salade de fruits frais**

Dome yuzu/mandarine, chocolat blanc

## COUPE GLACÉE | COUPE ALCOOL

11. | 18.

**Sélection des Glaces 'Casalini'**

Café – Caramel - Chocolat - Vanille - Pistache - Noisette – Amarena - Yoghurt

**Sélection des Sorbets 'Casalini'**

Fraise - Cassis – Framboise - Citron - Passion - Mangue

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso, décaféiné	3.
Espresso Doppio	4.
Latte, Cappuccino	5.
Chocolat Chaud	5.
Caramel Latte	6.
Babyccino	1.5

## SELECTION DE THÉS

5.

Jasmin Thé blanc & fleur de Jasmin
Sencha Ariake - Thé Vert japonais
Blue of London - Thé noir Earl Grey
Margaret's Hope - Thé Darjeeling
Menthe fraiche

## EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Evian, Perrier	33cl	4.
Evian, San Pellegrino	75cl	7.
Châteldon	75cl	9.

## DIGESTIFS | SPIRITS

Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bayley's, Limoncello	6cl	8.
Poire Williams, Vieille Prune	4cl	9.
Chartreuse Verte, Oban	4cl	12.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15ans	4cl	14.
Remy Martin XO	4cl	35.

## MENU ENFANTS | CHILDREN'S PROPOSITION

18.

Poisson, volaille ou Steak haché, garniture au choix, une boisson et un dessert  
*Fish, poultry or minced meat, choice of side, soft drink and dessert*

Nos volailles sont d'origine française,  
De même que l'agneau & le veau que le  
chef prépare.  
Le bœuf Simmenthal est d'origine  
autrichienne.

Nos poissons sont des côtes  
méditerranéennes & bretonnes

Nous souhaitons remercier nos  
producteurs régionaux et nos jardiniers  
à la permaculture du Domaine qui  
œuvrent pour vos papilles.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

*Prix nets en euros, taxes et service compris*