

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

## NOS APERITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Frites au parmesan & truffe <i>French fries combined with black truffle &amp; parmesan</i>		15.
Palette de Bellota <i>Cured Spanish ham</i>	100g	23.
Filets de sardines de la maison Kaviari <i>Sardine fillets from Kaviari house</i>		12.
Crudités à croquer & condiment à la truffe noire <i>Truffle flavored dip &amp; crunchy vegetables</i>		14.



## LE BAR DU BISTROT | BISTROT COCKTAILS

Americano • Campari, Martini Rosso, Soda	12cl	10.
Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes	14cl	13.
Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime	14cl	14.
Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, sucre, écorce d'orange	9cl	15.
Negroni • Gin, vermouth rouge, bitter italien	10cl	15.
Moscow Mule • Vodka, cordial gingembre, citron vert, soda	12cl	15.
Cosmopolitan • Vodka, liqueur d'orange, cranberry, citron vert	12cl	15.
Espresso Martini • Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre	12cl	15.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Fever Tree, citron, romarin	14cl	16.

## LES APÉRITIFS

Pastis 51   Ricard	3cl	4.
Campari, Suze, Martini, Porto	7cl	7.
Kir	12cl	7.5
Muscat de B-d-V. - D. des Enchanteurs Ambre Céleste	10cl	9.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	4cl	9.

## CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

Deutz Brut Classic	12cl	18.
Deutz Brut Rosé		20.

## VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

	12cl
VDP d'OC, <b>Domaine les 4 Amours</b> - Blanc, Rouge ou Rosé	7.5
IGP Alpilles, <b>Domaine Fontchêne, Léon</b> - Rouge	9.5
AOP Baux-de-Provence, <b>Château Romanin</b> - Blanc ou Rosé	9.5
IGP Med, <b>Château Vignelaure</b> – Blanc, <b>AOP</b> , Rouge	12.
IGP Alpilles, <b>Domaine Hauvette, Jaspe</b> - Blanc	14.
Morey-Saint-Denis, <b>Ch. de Premeaux, Arnaud Pelletier</b> - Rouge	18.

## LES BIERES

	25cl	50cl
Pression Birra Moretti   Lager on tap	5.	9.
Tripel Karmeliet	33cl	8.
Chimay Bleu	33cl	8.
Lindemans Lambic – Kriek	33cl	8.
Heineken 0°   Alcohol-free beer	33cl	5.

## SODAS | SOFTS DRINKS



Diabolo   Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	4.
San Pellegrino San Bitter	10cl	4.
Coca-Cola   Light, Zero	33cl	5.
Orangina, Ice Tea, Lemonade	33cl	5.
Schweppes   Tonic, Chili Ginger Beer	25cl	5.
Chose   Jus de pamplemousse, tonic	40cl	6.

## JUS DE FRUITS | JUICES

	25cl	5.
Pago Pomme, Pêche ou Abricot		
Pago Ananas ou Fraise		
Pago Tomate		

# A LA CARTE

## ENTREES | STARTERS

- Gaspacho andalou, condiments associés, sorbet fenouil/citron 16.  
*Tomato gaspacho, cucumber, pepper, red onions & croutons, fennel/lemon sorbet*
- Carpaccio de poisson blanc de pêche locale, condiments exotiques 19.  
*White local fish carpaccio, exotic condiments*
- Melon d'ici, en soupe, billes infusées verveine, granité concombre, pâte anchois 18.  
*Different textures of Cantaloupe, verbena flavours, cucumber granité, anchovy paste*
- Couleurs de tomates anciennes, basilic, mozzarella, crunch pignon/blé noir 22.  
*Heirloom tomatoes, basil, mozzarella, pine nuts & buckwheat crumble*
- Roastbeef en carpaccio, réduction vinaigrée, chèvre en croquette Panko 21.  
*Roastbeef carpaccio, mixed leaves, capers, balsamique reduction, goat cheese croquette*
- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon & croutons 17.  
*Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing*
- Salade de pastèque, féta & menthe, chips de chorizo 16.  
*Watermelon, feta & mint salad, chorizo chips*

## MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Assiette autour des légumes de saison 21.  
*Vegetarian plate involving raw and cooked seasonal greens*
- Encornets à la plancha, fenouil braisé, gnocchi de vitelotte, kit bouillabaisse 28.  
*Squid cooked plancha style, braised fennel, purple gnocchi, bouillabaisse everything*
- Poisson du moment, comme un aioli, brandade safranée 28.  
*Catch of the day Mediterranean style with steamed vegetables & saffron-flavoured cod brandade*

## EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

- Ecrasé de pommes de terre • Grenailles sautées • légumes • frites fraîches • salade 6.  
*Mashed potatoes • Sauteed baby potatoes • vegetables • French fries • green salad*

## VIANDES | MEAT

- Tartare de bœuf à confectionner, frites d'Agria maison & salade 21.  
*The classic steak tartar, Manville Agria fries and salad*
- Selle d'agneau farcie à l'orientale, pommes dauphine, carottes, cébettes 35.  
*Lamb saddle spiced ballotine, dauphine potatoes, carrot purée & braised spring onions*
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise 39.  
*Sirloin Simmental steak, chips, salad, Bearnaise sauce*



## MENU DEGUSTATION

*Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives*

Carpaccio de poisson blanc de pêche locale, condiments exotiques  
*White local fish carpaccio, exotic condiments*

\*\*\*

Assiette autour des légumes de saison  
*Raw & cooked seasonal vegetables*

\*\*\*

Poisson du moment, comme un aioli, brandade safranée  
*Catch of the day Mediterranean style with steamed vegetables & saffron-flavoured cod brandade*

\*\*\*

Selle d'agneau farcie à l'orientale, pommes dauphine, carottes, cébettes  
*Saddle of lamb spiced ballotine, dauphine potatoes, carrot purée & braised spring onions*

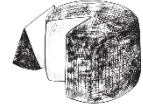
\*\*\*

Choix de dessert  
*Your choice of dessert*

- 4 services - 52.  
Viande ou poisson  
5 services - 65.  
Viande & poisson



# FROMAGES AGED CHEESE BOARD



16.

Pâtes affinées par la Maison **Lou Canesteou** & chèvre de la ferme du **Mas Gillet**

## DESSERTS | DESSERTS

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

11.

### **Entremets au chocolat du moment**

*Chocolate entremets*

### **Choux vanille & Frigolet, fruits à noyaux orangés**

*Vanilla & Frigolet liquor flavored puff pastry, orange stonefruits*

### **Sablé basque, crème amande/batak, jeux de prunes**

*Shortbread, almond & batak cream, plum*

### **Dome yuzu/citron/basilic, chocolat blanc**

*Yuzu/Lemon/Basil tartlet*

### **Soupe de fruits rouges, sorbet citron, voile de betterave**

*Red berries soup, lemon sorbet, candied beetroot*

## PARFUMS GIVRÉS

### **Maison d'Artisans Glaciers Casalini**

5.

## GLACES

**Vanille - Amarena - Pistache de Bronte - Cacahuète - Caramel - Café**

## SORBETS

**Cacao - Fraise - Cassis - Framboise - Citron - Tropical**



**Affogato au Frangelico**

12.

# BOISSONS CAFEINEES Torréfaction Maison du Bon Café

## BARISTA CORNER



<b>Espresso</b>	3.
Décaféiné sans solvant	3.
<b>Espresso Doppio</b>	4.
Latte, Cappuccino	5.
<b>Chocolat Chaud traditionnel</b>	6.
Latte au Caramel maison	6.
<b>Café ou chocolatte glacé</b> vanille, lavande, pistache ou orgeat	7.
Babyccino	1.5

## SELECTION DE THÉS Jardin d'Asie BIO

### TEAS & HERBAL TEAS

6.

**Jasmin** - Thé vert & fleur de Jasmin

**Sencha** - Thé vert japonais

**Thé noir** - Darjeeling ou Earl Grey

**Rooibos** - Thé rouge épicé sans théine

**Herbes fraîches** - Verveine, sarriette, menthe, sauge, selon cueillette

## EAUX LOCALES **ou** MINÉRALES | WATERS

Eau responsable, locale & micro-filtrée	75cl	4.
Plate ou gazeuse		
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, Mirabelle Manguin	4cl	12.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15ans, Tequila Patron Silver	4cl	14.
Marc de Châteauneuf-du-Pape, domaine Cristia	4cl	25.
Remy Martin XO	4cl	35.

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  
partenaires & producteurs régionaux  
qui œuvrent pour vos papilles ainsi que  
nos jardiniers à la permaculture du  
Domaine.

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.

Notre restaurant ferme ses portes à 23h30 et le service se  
prolonge au bar pour votre plus grand confort.

*Prix nets en euros, taxes et service compris*