

LES BAUX
bistrot de
l'aupin
DE PROVENCE

NOS APÉRITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Frites au parmesan & truffe <i>French fries combined with black truffle & 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 & mayonnaise à la truffe noire <i>Truffle flavored dip & 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, **Domaine les 4 Amours** - Blanc, Rouge ou Rosé 7.5

IGP Alpilles, **Domaine Fontchêne, Léon** - Rouge 9.5

AOP Baux-de-Provence, **Château Romanin** - Blanc ou Rosé 9.5

IGP Med, **Château Vignelaure** – Blanc, **AOP**, Rouge 12.

Pouilly-Fuissé VV, **Robert-Denogent, La Croix** Blanc 15.

Gevrey-Chambertin, **Ch. de Premeaux, Arnaud Pelletier**- 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

Pago Pomme, Pêche ou Abricot

Pago Ananas ou Fraise

Pago Tomate

A LA CARTE

ENTREES | STARTERS

- Asperges blanches d'ici dans l'esprit flamand 21.
Local white asparagus in a flemish spirit with clarified butter, hard-boiled eggs and parsley
- Carpaccio de poisson blanc de pêche locale, condiments exotiques 19.
White local fish carpaccio, exotic condiments
- Croustillant asperges & morilles, mousse parmesan, œufs, jambon de Parme 25.
Cheese crunchy nest, green asparagus, parmesan foam, soft eggs & ham
- Couleurs de betterave, mousse de chèvre, échalotes confites au miel, noix/sarrasin 13.
Beetroot carpaccio, goat cheese mousse, honey candied shallots, walnut & buckwheat crumble
- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon & croutons 17.
Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing
- Poulpe grillé en salade méditerranéenne, houmous de lentille corail 19.
Coral lentils like a hummus, octopus salad with olives, tomatoes, capers, lemon, and spring onions
- Raviole ouverte de pot-au-feu & coeur de moelle, raifort râpé 18.
Pot-au-feu & bone marrow served in an opened ravioli, grated horseradish

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Assiette végétale autour des légumes verts 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, crème de fève, piperade, salicorne & cressonnette 28.
Catch of the day, fava cream, capsicum work, fresh samphire & watercress

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

Couleurs de betteraves, mousse de chèvre, échalotes confite au miel, noix/sarrasin
Beetroot carpaccio, goat cheese mousse, honey candied shallots, walnut & buckwheat crumble

Raviole ouverte de pot-au-feu & carré de moelle, raifort râpé
Pot-au-feu & bone marrow served in an opened ravioli, grated horseradish

Poisson du moment, crème de fève, piperade, salicorne & cressonnette
Catch of the day, fava cream, pepper, fresh samphire & baby watercress

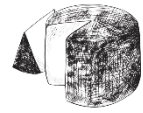
Selle d'agneau farcie à l'orientale, pommes dauphine, carottes, cébettes
Saddle of lamb spiced ballotine, dauphine potatoes, carrot purée & braised spring onions

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

Millefeuille noisette / caramel / sarrasin

Buckwheat, caramel & hazelnut millefeuille

Fraise, Kumquat, Spéculoos

Strawberry tartlet, kumquat, speculoos

Coque vegan de chocolat, vanilla & fruits exotiques

Vegan vanilla & exotic fruits entremets

Dome yuzu/citron/basilic, chocolat blanc

Yuzu/Lemon/Basil tartlet

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



Espresso	3.
Décaféiné sans solvant	3.
Espresso Doppio	4.
Latte, Cappuccino	5.
Chocolat Chaud traditionnel	6.
Latte au Caramel maison	6.
Café ou chocolatte frappé 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 ou fenouil

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.
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