

LES BAUX

bistrot de
l'auپیو

DE PROVENCE



Tous les Midis, *Le Menu du Jour du Chef*

Entrée, Plat, Dessert, 40.
1 Verre de Vin de Notre Sélection, Purezza*, Boisson Chaude 50.

Every Lunchtime, The Chef's Daily Menu

Starter, Main, Dessert, 40.
1 Glass of Wine from Our Selection, Purezza*, Hot Drink 50.

**Notre Eau Filtrée - *Our Filtered Water*

En cas de modification, une majoration sera appliquée.

Any changes will result in a price increase.

A

T

P

O

A

R

S

T

H

A

A

G

R

E

E

R

Chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois (100gr.) 19.
Parma Ham 24 m.o. Chiffonnade

Tarama Fumé Maison 15.
Homemade Smoked Tarama

Panisses & Aioli Provençal 12.
Chickpea Fritters & Provençal Aioli

Betterave, Picodon Croustillant, Crème Vanillée 19.
Beetroot, Crispy Goat Cheese with Vanilla Aroma Cream

Pâté en Croûte & Confiture du Bistrot 17.
Homemade Pâté en Croûte & Jam

Velouté de Saison, Croûtons & Fruits Secs 12.
Seasonal Velouté, Croutons & Dried Fruits

Foie Gras Poêlé, Déclinaison Autour de l'Artichaut 21.
Warm Seared Foie Gras, Artichoke Variation

Tartare de Gambas aux Agrumes 22.
Prawn Tartare with Citrus

E

S

N

T

T

A

R

R

E

T

E

E

S

R

S

Nos volailles sont d'origine Française & Européenne, de même que l'agneau & le veau que le chef prépare. Le Bœuf Simmental 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.

Our poultry comes from France and Europe, as do the lamb and veal prepared by the chef. Our Simmental beef comes from Austria. Our fish are sourced from the Mediterranean and Breton coasts.

We would like to thank our regional partners and producers who delight your palate, as well as the Domaine's permaculture gardeners.

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. Travaillant des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer, mais soyez rassurés, nous trouverons une alternative. Les tarifs sont nets, service compris.

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

All our dishes may contain allergens. A full list is available at the restaurant reception. Our team is here to help with any questions. As we work with fresh ingredients, some items may run out, but we will always offer an alternative. Prices include service. Our restaurant closes at 11:30pm, and the bar remains open for your comfort.

