

LES BAUX
bistrot de
l'auپیو
DE PROVENCE

LE BAR DU BISTROT | *BISTROT'S COCKTAILS*

Americano • Vermouth Rosso, Campari, Soda	12cl	12.
Spritz • Prosecco, Aperol, Soda	14cl	15.
St Germain Spritz • Prosecco, Liqueur de Sureau, Soda	14cl	17.
Negroni • Vermouth Rosso, Campari, Gin	10cl	17.
Moscow / London Mule • Vodka / Gin, Ginger Beer, Jus de Citron Vert	12cl	17.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Tonic	14cl	18.

LES APERITIFS

Pastis 51 Ricard Henri Bardouin	5cl	5.
Campari, Suze, Vermouth, Porto	7cl	7.
Kir	12cl	8.
Muscat de Beaumes-de-Venise	10cl	10.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	5cl	10.
Oban	5cl	18.

LES BIERES | *BEERS*

25cl 50cl

Pression Birra Moretti Lager on tap	5.	9.
Tripel Karmeliet	33cl	8.
Chimay Bleu	33cl	8.
Bière de la Brasserie des Alpilles	33cl	8.
Heineken 0° Alcohol-free beer	33cl	5.

CHAMPAGNES A LA COUPE | *BY THE GLASS*

	12cl
Coupe de Champagne Blanc	18.
Coupe de Champagne Rosé	20.

VINS AU VERRE | *WINE BY THE GLASS*

VDP d'OC, Domaine les 4 Amours - <i>Olga</i> Blanc, <i>Louis</i> Rouge	12.
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin - Blanc ou Rosé	10.5
VDP d'Oc, Domaine les 4 Amours - Rosé	8.
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin, Grand vin rouge , 2018- Rouge	15.
Vin du Moment, Blanc - Rouge	16.

EAUX LOCALES ou MINÉRALES | *WATERS*

Eau responsable, locale & micro-filtrée	75cl	4.
Plate ou gazeuse		
Evian, Perrier, Badoit rouge	33cl	4.
Evian, San Pellegrino	75cl	7.
Chateldon	75cl	9.

SODAS | *SOFTS DRINKS*

Diabolo Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Pêche	25cl	6.5.
Coca-Cola Zero	33cl	6.5.
Orangina, Ice Tea, Lemonade	33cl	6.5.
Schweppes Tonic, Chili Ginger Beer	25cl	6.5.
Chose Jus de pamplemousse, Tonic	40cl	7.5.

JUS DE FRUITS | *JUICES*

	25cl	8
	33cl*	

Jus de Pomme-Poire de la Maison Benedetti*

Jus de Pomme-Framboise de la Maison Benedetti*

Nectar de Fraise de Carpentras du Jardin des Papes

Nectar d'Abricot de Provence du Jardin des Papes

Nectar de Pêches de Provence du Jardin des Papes

NOS APERITIFS A PARTAGER | *APETIZERS*

Frites Truffe & Parmesan <i>French Fries with Truffle & Parmesan</i>	19.
Assiette de Charcuteries Variées <i>Mixed Cold Cuts Platter</i>	24.
Boîte de Sardines de la Maison Kaviari <i>Sardine Box from Kaviari House</i>	15.
Crudités à Croquer & Anchoïade <i>Dip & Crunchy Vegetables, Anchovy Cream</i>	15.
Pizza à la Truffe <i>Truffle Pizza</i>	45.

ENTREES | *STARTERS*

Carpaccio de Betterave, Gravlax de Truite, Chantilly à l'Aneth <i>Beetroot Carpaccio, Trout Gravlax, Dill Whipped Cream</i>	20.
Filet de Maquereau au Chalumeau, Ecrasé d'Agria, Sauce Hollandaise <i>Burnt Mackerel Filet, Mashed Potatoes, Hollandaise Sauce</i>	19.
Vitello Tonnato, Câpres à Queue, Condiments, Pickles <i>Vitello Tonnato, Long Capers, Seasonings, Pickles</i>	21.
Asperges Blanches à la Flamande <i>White Asparagus, Flemish Sauce</i>	35.
Nid de Pleurotes Sautées, Œuf Parfait, Crème de Parmesan, Asperge Verte <i>Fried Mushrooms, Kadaif, Perfect Organic Egg, Parmesan Cream, Green Asparagus</i>	22.
Salade Caesar, Poulet, Œuf de la Ferme de Mouriès, Bacon et Croûtons <i>Caesar Salad with Chicken Breast, Local Soft Egg, Bacon, Anchovy & Parmesan Dressing</i>	20.

MER & VEGETAL | *SEA & GREEN*

- L'Assiette Végétale de Notre Jardin** 22.
Our Garden Vegetables Creation
- Lotte au Lard de Colonnata, Sauce aux Olives, Ecrasé d'Agria & Radis** 32.
Monkfish, Colonnata Bacon, Olive Sauce, Mashed Potatoes, Radish
- Filet de Dorade à la Plancha, Risotto & Fèves, Beurre Blanc aux Agrumes** 26.
Griddled Sea Bream Filet, Risotto & Beans, Citrus White Butter
- Riz Noir de Camargue, Encornets à la Plancha et Chorizo, Gel d'Epices** 29.
Camargue Black Rice, Chorizo & Griddled Squid, Spiced Jelly

VIANDES | *MEAT*

- Ronde de Gîte de Veau, Grenailles, Blettes Colorées** 28.
Piece of Veal, Baby Potatoes, Multicoloured Chards
- Pigeon Rôti sur Coffre, Petit Epeautre & Artichaut** 35.
Roasted Pigeon, Spelt & Artichoke
- Joue de Porc Confite, Pain Bao, Coleslaw, Jus Asiatique** 23.
Candied Pork Cheek, Bánh Bao, Coleslaw, Asian Juice

LES INCONTOURNABLES DU BISTROT | *THE BISTROT'S MUST-HAVE*

- Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites d'Agria Maison & Salade** 26.
The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad
- Pièce de Bœuf, Frites, Salade, Sauce Béarnaise** 45.
Piece of Beef, French Fries, Salad, Bearnaise Sauce
- Escalope Milanaise, Pâtes Fraîches, Sauce Tomate Maison** 29.
Milanaise Escalope, Fresh Pasta, Homemade Tomato Sauce
- Sole Meunière OU Plancha, Ecrasé de Pomme de Terre & Légumes de Saison** 52.
Sole Fish, Meunière OR Griddled, Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables
- Foie de Veau en Persillade & Ecrasé de Pomme de Terre** 29.
Parsley Veal Liver & Mashed Potatoes
- Rognons de Veau, Ecrasé de Pomme de Terre, Roquette & Sauce Moutarde** 30.
Veal Kidneys, Mashed Potatoes, Roquette Salad & Mustard Sauce
- Salade de Homard aux Agrumes** 60.
Lobster Pasta & Citrus

EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

8.

Ecrasé de Pomme de Terre • Grenailles Sautées • Légumes • Frites Fraîches • Salade
Mashed Potatoes • Sauté Baby Potatoes • Vegetables • French Fries • Green Salad

MENU DEGUSTATION | *TASTING MENU*

Pour l'ensemble des convives - For the whole table

Carpaccio de Betterave, Gravlax de Truite, Chantilly à l'Aneth

Beetroot Carpaccio, Trout Gravlax, Dill Whipped Cream

Asperges Blanches à la Flamande

White Asparagus, Flemish Sauce

Lotte au Lard de Colonnata, Sauce aux Olives, Ecrasé d'Agria & Radis

Monkfish, Colonnata Bacon, Olive Sauce, Mashed Potatoes, Radish

OU

Pigeon Rôti sur Coffre, Petit Epeautre & Artichaut

Roasted Pigeon, Spelt & Artichoke

Choix de dessert

Your choice of dessert

4 services - **55.**

2 entrées, viande ou poisson

5 services - **67.**

2 entrées, viande & poisson

FROMAGES | *AGED CHEESE BOARD*

Pâtes Affinées par la Maison Lou Canesteou

Cheese Board from Lou Canesteou House

20.

DESSERTS | *DESSERTS*

Par Notre Chef Pâtissier Martin Leroy-Terquem et son Equipe

14.

Entremet au Chocolat du Moment

Chocolate Entremet

Le Russe, Dacquoise de Noisettes, Praliné

Le Russe, Hazelnut Dacquoise, Praline

Tartelette Poire, Spéculoos & Sauge

Pear, Speculoos & Sage Tartlet

Dome Yuzu, Mandarine, Chocolat Blanc

Yuzu, Mandarin, White Chocolate Tartlet

Irish tiramisu, Café, Crème de Whiskey Maison

Irish Tiramisu, Coffee, Homemade Whiskey Cream

BOISSONS CAFEINEES | BARISTA CORNER

Torréfaction Maison du Bon Café

Espresso	4.
Décaféiné sans solvant	4.
Espresso Doppio	8.
Latte, Cappuccino	9.
Chocolat Chaud traditionnel	8.
Latte au Caramel maison	9.
Affogato au Frangelico	12.

SELECTION DE THÉS | TEAS & HERBAL TEAS

Jardin d'Asie BIO

	6.5.
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, menthe, romarin, selon cueillette	

DIGESTIFS | SPIRITS

Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bailey, Limoncello	6cl	10.
Poire Williams, Mirabelle Manguin	4cl	12.
Chartreuse	4cl	14.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15 ans, Tequila Patron Silver	4cl	25.
Marc de Châteauneuf-du-Pape, Domaine Cristia	4cl	35.
Remy Martin XO	4cl	



Nos volailles sont d'origine française, 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 is of French origin, as is the lamb and veal that the chef prepares. Our Simmental beef comes from Austria. Our fish comes from the Mediterranean & Breton coasts.

We'd like to thank our partners & regional producers who work for your taste buds, as well as our permaculture gardeners at the 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.

All our dishes may contain allergens. A list is available at the restaurant reception desk. Our team is at your disposal for any information.

Our restaurant closes at 11:30pm and service continues at the bar for your convenience.

