

LES BAUX
bistrot de
l'aupinho
DE
PROVENCE

NOS APÉRITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Frites au parmesan & truffe noire <i>French fries combined with black truffle & parmesan</i>		15.
Palette de Bellota <i>Cured Spanish ham</i>	100g	23.
Saucisson au taureau & piment <i>Artisanal dry bull sausage with chili</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, sucre, 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.
Kir	12cl	7.5
Muscat de B-d-V. – D. des Enchanteurs Ambre Céleste	12cl	9.
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- **Mas de la Dame** 9.5
Rouge - Le Vallon des Amants

AOP Aix en Provence - **Château Vignelaure** 12.
Blanc ou Rouge

AOP Baux de Provence - **Domaine Hauvette** 18.
Dolia/Blanc • Cornaline/Rouge

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, Chili 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 19.
Tuna ceviche in ginger, chili, coriander & lime marinade
- Foie gras poêlé, crumble, fruits de saison rôtis aux herbes, jus 23.
Pan-fried foie gras, crumble, herb roasted seasonal fruits, jus
- Vitello tonnato, câpres, pickles, julienne de betterave & roquette 18.
Vitello tonnato, capers, onion pickles, beetroot, rocket salad
- Salade Caesar, poulet, œuf parfait & bacon 17.
Caesar salad with chicken breast, soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Purée de panais, légumes automnaux crus & cuits, salsifi croustillant 19.
Parsnip purée, raw & cooked season vegetables, crunchy salsify
- Salade de homard rafraîchie aux agrumes, tuile de parmesan 60.
Lobster salad, citrus, parmesan crunch
- Poisson du moment, purée de topinambour, grelots, Nantua, Spiruline 26.
Catch of the day, Jerusalem artichoke purée, small onions, crayfish dressing, spiruline
- Fideuà à l'encre de seiche, encornet à la plancha, chips de chorizo 21.
Spanish squid ink pasta paella style, pepper, squid and chorizo chips

VIANDES | MEAT

- Ballotine de volaille de Mouriès, pesto & olives, poivron, chips polenta 34.
Local poultry stuffed with pesto & olives, capsicum coulis, polenta hot chips
- Tartare de bœuf classique, frites & salade 21.
The classic steak tartar, French fries and salad
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise 38.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, bearnaise dressing



MENU DECOUVERTE

49.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Ceviche de thon de méditerranée au leche tigre
Tuna ceviche in ginger, chili, coriander & lime marinade

Foie gras poêlé, crumble, fruits de saison rôtis aux herbes, jus
Pan-fried foie gras, crumble, roasted season fruits, jus

Poisson du moment, purée de topinambour, oignons grelots, Nantua, Spiruline
Catch of the day, Jerusalem artichoke purée, small onions, crayfish dressing, spiruline

Ou / Or

Ballotine de volaille de Mouriès au pesto & olives, coulis de poivron, frites de polenta
Local poultry stuffed with pesto & olives, capsicum coulis, polenta hot chips

Sélection de fromages affinés
Aged cheese selection

Choix de dessert



EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

6.

Ecrasé de pommes de terre • Grenailles sautées • légumes • frites fraîches • salade
Mashed potatoes • Sauteed baby 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

Chocolate entremets

Choux craquelin cappuccino

Coffee & hazelnut puff pastry

Tartelette poire / gingembre

Pear & ginger tartlet

Dome yuzu/mandarine, chocolat blanc

Yuzu/Mandarine tartlet

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

COUPE GLACÉE | COUPE ALCOOL

11. | 18.

Sélection des Glaces 'Casalini'

Café - Caramel - Chocolat - Vanille - Noisette

Sélection des Sorbets 'Casalini'

Fraise - fruits rouges - Citron - 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 vert & fleur de Jasmin
Sencha Ariake - Thé Vert japonais
Blue of London - Thé noir Earl Grey
Margaret's Hope - Thé Darjeeling
Menthe fraiche

EAUX LOCALES ou MINÉRALES | WATERS

Eau responsable, locale & micro-filtrée Plate ou gazeuse	75cl	4.
Evian, Perrier	33cl	4.
Thonon, 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