

LES BAUX

bistrot de
l'aupinno

DE
PROVENCE

LE BAR DU BISTROT | *BISTROT COCKTAILS*

Americano • Campari, Martini Rosso, Soda	12cl	12.
Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes	14cl	15.
Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime	14cl	16.
St Germain Spritz • Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe, Lime	14cl	17.
Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, sucre, zest d'orange	10cl	17.
Negroni • Gin, Antica Formula, Campari, Angostura bitter	10cl	17.
Moscow / Gin Gin Mule • Vodka / Gin, lime, ginger beer, menthe	12cl	17.
Cosmopolitan • Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	12cl	17.
Espresso Martini • Vodka, Kahlua, espresso, sucre	12cl	17.
Dark'N'Stormy • Rhum Havana 7 años, lime, ginger beer	12cl	17.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, FeverTree, citron, romarin	14cl	18.

LES APERITIFS

Pastis 51 Ricard	3cl	5.
Campari, Suze, Martini, Porto	7cl	7.
Kir	12cl	8.
Muscat de B-d-V. - D. des Enchanteurs Ambre Céleste	10cl	10.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	4cl	10.

CHAMPAGNES A LA COUPE | *BY THE GLASS* 12cl

Deutz Brut Classic	18.
Deutz Brut Rosé	20.

NOS APERITIFS A PARTAGER | *APETIZERS*

Frites au parmesan & truffe	18.
<i>French fries combined with black truffle & parmesan</i>	
Assiette de charcuterie variée	23.
<i>Mixed cold cuts platter</i>	
Filets de sardines de la maison Kaviari	14.
<i>Sardine fillets from Kaviari house</i>	
Crudités à croquer & condiment à la truffe noire	15.
<i>Truffle flavored dip & crunchy vegetables</i>	

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

VDP d'OC, Domaine les 4 Amours - Blanc, Rouge ou Rosé	8.
IGP Alpilles, Domaine Fontchêne , Léon - Rouge	10.5
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin - Rosé	10.5
AOP Baux-de-Provence, Mas Sainte Berthe – Blanc	13.5
IGP Alpilles, Abbaye de Pierredon - Rouge	14.
Saint-Romain, Ch. de Premeaux , Arnaud Pelletier - Blanc	16.

LES BIERES

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

SODAS | SOFTS DRINKS

Diabolo Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	5.
Coca-Cola Light, 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	5.
Pago Pomme, Pêche ou Abricot		
Pago Ananas ou Fraise		
Pago Tomate		

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.

A LA CARTE

ENTREES | *STARTERS*

- Jeux de choux façon tabbouleh, moules de Camargue, espuma marinière **15.**
Multicolor cauliflower tabbouleh, Camargue mussels, sea foam
- Nid Kadaïf, maïs en 3 textures, œuf parfait **15.**
Kadaïf pasta nest, corn in different ways, soft egg, croutons
- Velouté de potimarron, châtaigne & champignons poêlés, fromage blanc truffé **17.**
Pumpkin velouté, chestnuts & mushrooms, truffle cream cheese
- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mourières, bacon & croutons **18.**
Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing
- Crème de coco & haricots Paimpol, crevettes du Grau-du-Roi, légumes sautés **19.**
Shrimps, coconut & paimpol bean, sauté vegetables
- Saint-Jacques snackées, carottes & poireaux, consommé de bardes & Noilly Prat **24.**
Snacked scallops, carrots & leeks, vermouth & scallops consommé

MER & VEGETAL | *SEA & GREEN*

- Encornets à la plancha, risotto de Fregola Sarda, butternut, jus fenouil / estragon **29.**
Squid cooked plancha style, Fregola Sarda risotto way, butternut, anise & tarragon juice
- Poisson du moment, artichauts camus, navets, fumet oignons & agrumes **32.**
Catch of the day, artichoke, turnip, onions & citrus fumet
- Assiette de légumes de saison, quinoa rouge, crème de carottes & yuzu **23.**
Vegetarian plate involving raw and cooked seasonal vegetables & red quinoa

VIANDES | *MEAT*

- Rognons de veau, écrasé de pomme de terre et sauce moutarde **30.**
Veal kidneys, mashed potatoes and mustard sauce
- Veau farci, millefeuille céleri & pomme de terre, purée de topinambour, salsifis **34.**
Rack of veal, celery & potatoes, Jerusalem artichoke, veal juice

EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

- Ecrasé de pommes de terre • Grenailles sautées • légumes • frites fraîches • salade **8.**
Mashed potatoes • Sauté baby potatoes • vegetables • French fries • green salad

LES INCONTOURNABLES DU BISTROT

THE BISTROT'S MUST-HAVE

Tartare de bœuf préparé pour vous, frites d'Agria maison & salade <i>The classic steak tartar with show cooking, Manville Agria fries and salad</i>	24.
Planche d'entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise <i>Sirloin Simmental steak, chips, salad, Béarnaise sauce</i>	45.
Pizza à la truffe noire, crème, roquette et parmesan <i>Black truffle pizza, cream, roquette salad and parmesan cheese</i>	45.
Sole plancha ou meunière, écrasé de pomme de terre & légumes de saison <i>Meunière or plancha sole, mashed potatoes & seasonal vegetables</i>	49.
Filet de Boeuf façon Rossini, grenailles sautées & sauce au Porto <i>Beef Filet Rossini way, sauted baby potatoes & Porto wine sauce</i>	49.
Salade de Homard, carotte et gingembre, guacamole et agrumes <i>Lobster salad, carrot and ginger, guacamole and citrus</i>	55.

MENU DEGUSTATION

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Jeux de choux façon tabbouleh, moules de Camargue, espuma marinière
Multicolor cauliflower tabbouleh, Camargue mussels, sea foam

Saint-Jacques snackées, carottes & poireaux, consommé de bardes & Noilly Prat
Snacked scallops, carrots & leeks, vermouth & scallops consommé

Poisson du moment, artichauts camus, navets, fumetoignons & agrumes
Catch of the day, artichoke, turnip, onions & citrus fumet

Veau farci, millefeuille céleri & pomme de terre, purée de topinambour, salsifis
Rack of veal, celeri & potatoes, jerusalem artichoke, veal juice

Choix de dessert
Your choice of dessert

4 services - **55.**

Viande ou poisson

5 services - **67.**

Viande & poisson

FROMAGES | *AGED CHEESE BOARD*

20.

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

12.

Entremets au chocolat du moment

Chocolate entremets

L'éclair, pomme caramélisée & rôtie, crème pralinée

Éclair, caramelized & roasted apple, soft praline

Sablé basque, mangue & coco, kiwi

Shortbread, mango & coconut, kiwi

Dome yuzu/citron/basilic, chocolat blanc

Yuzu/Lemon/Mandarin tartlet

Baba au Gin géranium, poire & gingembre

Geranium Gin baba, pear & ginger

PARFUMS GIVRÉS

Maison d'Artisans Glaciers Casalini

5.

GLACES

Vanille – Amarena – Pistache de Bronte – Cacahuète – Caramel – Café

SORBETS

Cacao - Fraise - Cassis – Framboise- Citron – Noix de coco

AFFOGATO AU FRANGELICO

12.

BOISSONS CAFEINEES | *BARISTA CORNER*

Torréfaction Maison du Bon Café

Espresso	3.5.
Décaféiné sans solvant	3.5.
Espresso Doppio	4.5.
Latte, Cappuccino	6.5.
Chocolat Chaud traditionnel	5.5.
Latte au Caramel maison	6.5.
Café ou chocolat glacé vanille, lavande, pistache ou orgeat	7.5.
Babyccino	2.

SELECTION DE THÉS | *TEAS & HERBAL TEAS*

Jardin d'Asie BIO

Jasmin - Thé vert & fleur de Jasmin	6.5.
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, Bayley's, Limoncello	6cl	10.
Poire Williams, Vieille Prune, Mirabelle Manguin, Chartreuse Verte, Oban	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 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.

