

LES BAUX

bistrot de
l'auپیو

DE
PROVENCE



LE BAR DU BISTROT | *BISTROT'S COCKTAILS*

Americano • Vermouth Rosso, Campari, Soda	12cl	15.
Spritz • Prosecco, Aperol, Soda	14cl	15.
St Germain Spritz • Prosecco, Liqueur de Sureau, Soda	14cl	20.
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	20.

LES APERITIFS

Anisé	5cl	8.
Campari, Suze, Vermouth, Porto	7cl	9.
Kir	12cl	10.
Kir Royal	12cl	20.
Muscat de Beaumes-de-Venise	15cl	15.
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.
Bière du Moment	33cl	9.
Bière de la Brasserie des Alpilles	33cl	9.
Heineken 0° Alcohol-free beer	33cl	6.

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, Rouge ou Rosé	15.
VDP d'Oc, Domaine les 4 Amours - Rosé	8.
Vin du Moment, Blanc - Rouge	16.

EAUX LOCALES ou MINÉRALES | *WATERS*

Eau responsable, locale & micro-filtrée	75cl	5.
Plate ou gazeuse		
Evian, Perrier, Badoit rouge	33cl	6.
Evian, San Pellegrino	75cl	8.
Chateldon	75cl	9.

SODAS | *SOFTS DRINKS*

Diabolo Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Pêche	25cl	6.5.
Coca-Cola Zero	33cl	8.
Orangina, Ice Tea, Limonade	33cl	8.
Fever Tree Tonic, Chili Ginger Beer	25cl	8.

JUS DE FRUITS | *JUICES*

	25cl	8.
Jus de Tomate		
Jus de Pomme du Jardin des Papes		
Nectar de Poire du Jardin des Papes		
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*

Fleurs de Courgettes Farcies, Palourdes, Pesto <i>Zucchini Flowers, Clams, Pesto</i>	24.
Salade du Chef façon Niçoise au Thon Rouge mi-cuit <i>Chef's Salad with Red Tuna Tataki</i>	19.
Carpaccio de Tomates Anciennes, Burrata, Eau de Tomate, Pesto <i>Heirloom Tomatoes Carpaccio, Burrata, Tomato Water, Pesto</i>	18.
Billes de Melon au Muscat de Beaumes-de-Venise, Verveine, Blinis <i>Melon with Beaumes-de-Venise White Wine, Verbena, Blinis</i>	16.
Salade & Soupe de Pastèque, Féta, Lomo, Menthe <i>Fresh Watermelon, Feta Cheese, Lomo, Mint</i>	16.
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.

Toutes nos entrées peuvent être servies au format "plat" moyennant un supplément de 10€.

Our starters can be served as a main course, extra 10€.

Seuls les plats suivis de * peuvent être servis après 14h15.

*Only dishes marked with * can be served after 2.15pm.*

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

Tian Provençal aux Légumes du Soleil <i>Traditional Tian from Provence only with Vegetables</i>	25.
Poke Bowl Gravlax de Truite, Riz à Sushis, Légumes du Moment, Vinaigrette Asiatique au Sésame* <i>Trout Gravlax Poke Bowl, Sushis Rice, Weekly Vegetables, Asian Vinaigrette with Sesame*</i>	23.
Filet de Dorade à la Plancha, Déclinaison de Légumes d'Été, Sauce Vierge <i>Griddled Sea Bream Filet, Summer Vegetables Variation, Virgin Sauce</i>	28.
Riz Noir de Camargue, Encornets à la Plancha et Chorizo, Gel d'Épices <i>Camargue Black Rice, Chorizo & Griddled Squid, Spiced Jelly</i>	29.

GRILLADES | GRILLS

Pavé de Thon Rouge de Méditerranée, Chimichurri, Ratatouille Froide <i>Piece of Red Tuna from Mediterranean Sea, Chimichurri, Cold Ratatouille</i>	35.
Pièce de Bœuf, Frites Maison, Salade Verte <i>Piece of Beef, French Fries, Salad</i>	45.
Andouillette de Troyes 5A, Frites Maison, Salade Verte <i>The Iconical Pork Andouillette, French Fries, Green Salade</i>	38.
Gigot d'Agneau du Quercy, Ecrasé d'Agria, Salade D'Herbes <i>Leg of Quercy Lamb, Mashed Potatoes, Wild Green Salad</i>	35.

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

Petits Farcis à la Provençale, Coulis de Tomate, Jus de Viande <i>Stuffed Vegetables, Tomato Sauce, Meat Juice</i>	25.
Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites Maison & Salade Verte* <i>The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad*</i>	26.
Escalope Milanaise, Pâtes Fraîches, Sauce Tomate Maison <i>Milanese Escalope, Fresh Pasta, Homemade Tomato Sauce</i>	29.
Sole Meunière OU Plancha, Ecrasé de Pomme de Terre & Légumes de Saison <i>Sole Fish, Meunière OR Griddled, Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables</i>	52.
Salade de Homard aux Agrumes <i>Lobster Salad & Citrus</i>	60.

Seuls les plats suivis de * peuvent être servis après 14h15.
*Only dishes marked with * can be served after 2.15pm.*

EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

9.

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

Billes de Melon au Muscat de Beaumes-de-Venise, Verveine, Blinis

Melon with Beaumes-de-Venise White Wine, Verbena, Blinis

Petits Farcis à la Provençale, Coulis de Tomate, Jus de Viande

Stuffed Vegetables, Tomato Sauce, Meat Juice

Filet de Dorade à la Plancha, Déclinaison de Légumes d'Été, Sauce Vierge

Griddled Sea Bream Filet, Summer Vegetables Variation, Virgin Sauce

OU

Gigot d'Agneau du Quercy, Ecrasé d'Agria, Salade Verte

Leg of Quercy Lamb, Mashed Potatoes, Green Salad

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.

Le Chocolat

Dôme garni d'une Mousse avec un Insert Vanille-Tonka, Crumble & Crémeux

Chocolate Mousse Dôme, Tonka-Vanillia, Crumble & Chocolate Cream

La Fraise

Fraises au Sirop, Crème de Cheesecake, Sorbet Basilic & Citron Vert, Sacristain Provençal

Sweet Strawberries, Cheesecake Cream, Basil & Lime Sorbet, Almond Biscuit

La Pistache

Eclair rafraichit au Kumquat

Pistachio Eclair, Kumquat

Le Baba

Compotée de Pomme, Siphon de Génépi

Apple Marmelade, Genepi Cream

LES PITCHOUNS | *CHILDREN*

MENU | *MENU*

Jusqu'à 12 ans - *Up to 12 years*

1 plat avec garniture au choix & 1 dessert | *1 main with your choice of trim & 1 dessert*

30.

PLATS | *DISHES*



Les Nuggets du Chef | Homemade Nuggets



Steak Haché, Volaille ou Poisson | Minced Steak, Chicken, Fish

1 GARNITURE | *1 TRIM*



Pâtes, Légumes, Frites, Purée

Pasta, Vegetables, French Fries, Mashed Potatoes



GLACES | *ICE CREAM*

2 boules à choisir parmi les parfums suivants

2 ice cream scoops to choose from

Fraise | Strawberry

Chocolat | Chocolate

Citron | Lemon

Vanille | Vanilla



BOISSONS CAFEINEES | BARISTA CORNER

Torréfaction Maison du Bon Café

Espresso, Allongé, Ristretto	5.
Décaféiné sans solvant, Allongé, Ristretto	5.
Espresso Doppio	10.
Latte, Cappuccino	12.
Chocolat Chaud traditionnel	8.
Affogato au Frangelico	12.

SELECTION DE THÉS | TEAS & HERBAL TEAS

Jardin d'Asie BIO

Jasmin - Thé vert & fleur de Jasmin	
Sencha - Thé vert japonais	7.
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.

