

LES BAUX
bistrot de
l'aupin
DE PROVENCE

NOS APERITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Anchoïade & crudités <i>Anchovy paste & raw vegetables</i>		10.
Burratina des Pouilles <i>Creamy mozzarella</i>	125g	12.
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 Fuet artisanal <i>Artisanal dry sausage</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, 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.
Pastis Bardouin	2cl	5.
Kir	12cl	7.5
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	12cl	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 - Château Romanin 9.5
Grand vin blanc ou Rosé

AOP Baux de Provence- Mas de la Dame 9.5
Rouge - Le Vallon des Amants

Château Vignelaure 12.
Rouge ou Blanc

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine des Enchanteurs 9.
Ambre Céleste

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, 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 (épicé) 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
- Bouillon frais de melon infusé à la livèche, billes, rouget en escabèche 17.
Cantaloupe cold broth, red mullet, wild celery flavors
- Vitello tonnato, câpres, pickles, julienne de betterave & roquette 18.
Vitello tonnato, capers, onion pickles, beetroot, rocket salad
- Nid Kadaïf mojito, œuf parfait, petits pois, gel citron, espuma menthe 15.
Kadaïf pasta crunch, soft egg, green peas, lemon gel, mint foam
- Salade Caesar, poulet, œuf parfait & bacon 17.
Caesar salad with chicken breast, soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing
- Eau de tomates & carpaccio, tomates rôties, sorbet basilic, mousse burratina 20.
Tomatoe water & carpaccio, roasted tomato, basil sorbet, burratini mousse

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Légumes du moment, crus & cuits, liés au beurre d'estragon 19.
Spring vegetables, cooked & raw, tarragon butter
- Salade de homard rafraîchie aux agrumes, artichauts poivrade, parmesan 60.
Lobster salad, citrus & baby artichoke, parmesan
- Filet de cabillaud rôti sur peau, baby courgettes, guacamole, persil en emulsion 26.
Cod fillet, baby zucchini, guacamole, parsley emulsion
- Fideuà à l'encre de seiche comme une paëlla, encornet à la plancha, chips chorizo 21.
Spanish squid ink pasta paella style, pepper, squid and chorizo chips

VIANDES | MEAT

- Ballotine de volaille de Mouriès au pesto & olives, coulis poivron, frites de polenta 25.
Local poultry ballotine stuffed with pesto & olive, capsicum coulis, polenta hot chips
- Tartare de bœuf classique, frites & salade 21.
The classic steak tartar, French fries and salad
- Burger de bœuf, confit d'oignon, ketchup maison au teriyaki 23.
Beef burger, candied onions, home-made smoked ketchup
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise 38.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, bearnaise dressing
- Côte de 'Swami' du Danemark, pour 2 ou personnes (6/10, Kobe scale) 150.
Danish 'Swami' beef rib, for 2 or 3 persons



MENU DECOUVERTE

49.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Eau de tomates & carpaccio, sorbet basilic, mousse burratina

Tomatoe water & carpaccio, basil sorbet, burratini mousse

Foie gras poêlé, crumble, fruits de saison rôtis aux herbes, jus

Pan-fried foie gras, crumble, roasted season fruits, jus

Cabillaud, baby courgettes, guacamole, persil en émulsion

Cod fillet, baby zucchini, guacamole, parsley emulsion

Ou / Or

Ballotine de volaille au pesto & olives, frites de polenta

Poultry ballotine, pesto & olive flavours, 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

Pavlova framboise / rhubarbe / timut

Raspberry/Rhubarb/timut Pavlova

Choux craquelin cappuccino

Coffee & hazelnut puff pastry

Tartelette pêche / abricot / basilic

Peach/apricot/basil tartlet

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Dome yuzu/mandarine, chocolat blanc

Yuzu/Mandarine tartlet

COUPE GLACÉE | COUPE ALCOOL

11. | 18.

Sélection des Glaces 'Casalini'

Café – Caramel - Chocolat - Vanille - Pistache - Noisette – Amarena - Yoghurt

Sélection des Sorbets 'Casalini'

Fraise - Cassis – Framboise - Citron - Passion - 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 blanc & fleur de Jasmin
Sencha Ariake - Thé Vert japonais
Blue of London - Thé noir Earl Grey
Margaret's Hope - Thé Darjeeling
Menthe fraiche

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Evian, Perrier	33cl	4.
Evian, 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