

LES BAUX

bistrot de
l'au-pi-vo

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.
Espresso Martini • Kahlua, Vodka, Espresso, Sucre	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 Beauges-de-Venise	10cl	10.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	5cl	10.
Oban	5cl	18.

LES BIERES

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

CHAMPAGNES A LA COUPE | *BY THE GLASS*

	12cl
Deutz Brut Classic	18.
Deutz Brut Rosé	20.

VINS AU VERRE | *WINE BY THE GLASS*

VDP d'OC, Domaine les 4 Amours - Blanc, Rouge ou Rosé	8.
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin - Blanc ou Rosé	10.5
VDF, Domaine du Père Benoit, Gavroche, 2016 - Blanc	12.
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin, Grand vin rouge , 2018- Rouge	15.
Maranges, Bachelet-Monot, vieilles vignes - 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*

Jus de Pomme-Poire de la Maison Benedetti*	25cl	8
Jus de Pomme-Framboise de la Maison Benedetti*	33cl*	
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 au parmesan & truffe** 18.
French fries combined with black truffle & parmesan
- Assiette de charcuteries variées** 23.
Mixed cold cuts platter
- Filets de sardines de la maison Kaviari** 14.
Sardine fillets from Kaviari house
- Crudités à croquer & anchoïade** 15.
Dip & crunchy vegetables, Anchovy cream

ENTREES | *STARTERS*

- Soupe de Potimarron, Tofu Fumé, Vinaigrette Asiatique** 16.
Pumpkin soup, Smoked Tofu, Asian Vinaigrette
- Velouté de Shiitakés, Œuf Parfait, Escargots en Persillade** 23.
Shiitake Cream Soup, Perfect Organic Egg, Snails in Parsley Sauce
- Croustillants de chèvre & mesclun, Confit de Coings** 17.
Crunchy Warm Goat Cheese, Mesclun & Quince Confit
- Carpaccio de Saint-Jacques, Taboulé de Choux Multicolores, Pickles d'Oignons** 21.
Scallops Carpaccio, Multicoloured Cauliflower Tabbouleh, Onion Pickles
- Crevettes Tigrées du Grau-du-Roi, Bouillon Dashi, Wakamé Dolce, Tuile de Riz** 26.
Prawns from Grau-du-Roi, Dashi Soup, Dolce Wakame, Rice Tile
- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon et croutons** 19.
Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- L'assiette végétale de notre jardin** 21.
Our garden vegetables creation
- Saint-Jacques Snackées, Déclinaison de Courges, Jus de Viande, Copeaux de Chocolat Blanc** 42.
Snacked Scallops, Squashes Variation, Meat Juice, White Chocolate
- Aïoli de Cabillaud, Murex du Grau-du-Roi, Légumes d'Hiver** 25.
Cod Aioli, Murex Whelk from Grau-du-Roi, Seasonal Vegetables
- Riz Noir de Camargue, Encornets à la Plancha et Chorizo, Gel d'Épices** 28.
Camargue black rice, chorizo and grilled squid, spiced gel

VIANDES | MEAT

- Pot-au-Feu Royal à la Truffe Noire *Melanosporum*** 36.
Royal Pot-au-Feu, Snacked Foie Gras, Black Truffle
- Suprême de Pintade aux Morilles, Galette de Pomme de Terre & Chou Vert** 28.
Guinea Fowl Supreme with morels, Potatoe Pancake, Green Cabbage
- Filet d'Agneau, Purée de Panais, Romanesco Rôti, Jus d'Agneau** 35.
Lamb Fillet, Parsnip Puree, Roasted Romanesco, Lamb Juice

LES INCONTOURNABLES DU BISTROT THE BISTROT'S MUST-HAVE

- Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites d'Agria Maison & Salade** 25.
The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad
- Entrecôte de Simmental (350g), Frites, Salade, Sauce Marchand de Vin** 45.
Sirloin Simmental Steak, French Fries, Salad, Red Wine Sauce
- Escalope Milanaise, Pâtes Fraiche, Sauce Tomate Maison** 28.
Milanaise Escalope, Fresh Pasta, Homemade Tomato Sauce
- Sole Meunière OU Plancha, Ecrasé de Pomme de Terre & Légumes de Saison** 52.
Sole Fish, Meunière OR Plancha, Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables
- Foie de Veau en Persillade & Ecrasé de Pomme de Terre** 28.
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
- Pâtes au Homard, Bisque Crémée** 60.
Lobster Pasta, Creamy Bisque

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

Pour l'ensemble des convives

Carpaccio de Saint-Jacques, Taboulé de Choux Multicolores, Pickles d'Oignons

Scallops Carpaccio, Multicoloured Cauliflower Tabbouleh, Onion Pickles

Velouté de Shiitakés, Œuf Parfait, Escargots en Persillade

Shiitake Cream Soup, Perfect Organic Egg, Snails in Parsley Sauce

Crevettes Tigrées du Grau-du-Roi, Bouillon Dashi, Wakamé Dolce, Tuile de Riz

Prawns from Grau-du-Roi, Dashi Soup, Dolce Wakame, Rice Tile

OU

Filet d'Agneau, Purée de Panais, Romanesco Rôti, Jus d'Agneau

Lamb Fillet, Parsnip Puree, Roasted Romanesco, Lamb Juice

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*

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.

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

PARFUMS GLACÉS

La glace des Alpilles

5.

GLACES (selon les saisons)

Vanille - Chocolat Noisette - Caramel - Pistache - Café

Yaourt - Noix de Coco - Amarena

SORBETS

Fraise - Fruits rouges - Citron

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.
Affogato au Frangelico	12.

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, 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.

