

LES BAUX
bistrot de
l'aupin
DE PROVENCE

NOS APÉRITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Frites au parmesan & truffe <i>French fries combined with black truffle & parmesan</i>	15.
Assiette de charcuterie variée <i>Mixed cold cuts platter</i>	23.
Filets de sardines de la maison Kaviari <i>Sardine fillets from Kaviari house</i>	12.
Crudités à croquer & condiment à la truffe noire <i>Truffle flavored dip & crunchy vegetables</i>	14.

LE BAR DU BISTROT | BISTROT COCKTAILS



Americano • Campari, Martini Rosso, Soda	12cl	11.
Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes	14cl	14.
Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime	14cl	15.
St Germain Spritz • Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe, Lime	14cl	16.
Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, sucre, zest d'orange	10cl	16.
Negroni • Gin, Antica Formula, Campari, Angostura bitter	10cl	16.
Moscow / Gin Gin Mule • Vodka / Gin, lime, ginger beer, menthe	12cl	16.
Cosmopolitan • Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	12cl	16.
Espresso Martini • Vodka, Kahlua, espresso, sucre	12cl	16.
Dark'N'Stromy • Rhum Havana 7 años, lime, ginger beer	12cl	16.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Fever Tree, citron, romarin	14cl	17.

LES APÉRITIFS

Pastis 51 Ricard	3cl	4.
Campari, Suze, Martini, Porto	7cl	7.
Kir	12cl	8.
Muscat de B-d-V. - D. des Enchanteurs Ambre Céleste	10cl	9.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	4cl	9.

CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

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

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS 12cl

VDP d'OC, Domaine les 4 Amours - Blanc, Rouge ou Rosé	7.5
IGP Alpilles, Domaine Fontchêne, Léon - Rouge	9.5
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin - Blanc ou Rosé	9.5
IGP Med, Château Vignelaure – Blanc, AOP - Rouge	12.
Saint-Romain, Ch. de Premeaux, Arnaud Pelletier - Blanc	16.
Morey-Saint-Denis, Ch. de Premeaux, Arnaud Pelletier - Rouge	18.

LES BIERES

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

SODAS | SOFTS DRINKS



Diabolo Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	5.
San Pellegrino San Bitter	10cl	5.
Coca-Cola Light, Zero	33cl	6.
Orangina, Ice Tea, Lemonade	33cl	6.
Schweppes Tonic, Chili Ginger Beer	25cl	6.
Chose Jus de pamplemousse, tonic	40cl	7.

JUS DE FRUITS | JUICES 25cl

Pago Pomme, Pêche ou Abricot	5.
Pago Ananas ou Fraise	
Pago Tomate	

A LA CARTE

ENTREES | STARTERS

- Tabbouleh de choux colorés, moules de Camargue, espuma marinière 14.
Multicolor cauliflower tabbouleh, Camargue mussels, sea foam
- Velouté de potimarron, châtaigne & champignons poêlés, fromage blanc truffé 16.
Pumpkin velouté, chestnuts & mushrooms, truffle cream cheese
- Nid Kadaïf, maïs en 3 textures, œuf parfait 15.
Kadaïf pasta nest, corn in different ways, soft egg, croutons
- Saint-Jacques snackées, carottes & poireaux, consommé de bardes & Noilly Prat 24.
Snacked scallops, carrots & leeks, vermouth & scallops consommé
- Crevettes du Grau-du-Roi, crème de coco & haricots paimpol, légumes sautés 19.
Shrimps, coconut & paimpol bean, sauté vegetables
- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon & croutons 17.
Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Assiette de légumes de saison, quinoa rouge, crème de carottes & yuzu 21.
Vegetarian plate involving raw and cooked seasonal vegetables & red quinoa
- Encornets à la plancha, risotto de Fregola Sarda, butternut, jus fenouil / estragon 28.
Squid cooked plancha style, Fregola Sarda risotto way, butternut, anise & tarragon juice
- Poisson du moment, artichauts camus, navets, fumet oignons & agrumes 30.
Catch of the day, artichoke, turnip, onions & citrus fumet

EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES 7.

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

VIANDES | MEAT

- Tartare de bœuf à confectionner, frites d'Agria maison & salade 21.
The classic steak tartar, Manville Agria fries and salad
- Veau farci, millefeuille céleri & pomme de terre, purée de topinambour, salsifis 32.
Rack of veal, celeri & potatoes, jerusalem artichoke, veal juice
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise 39.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, Bearnaise sauce



MENU DEGUSTATION

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Tabbouleh de choux colorés, 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, fumet oignons & agrumes
Catch of the day, artichoke, turnip, onions & citrus fumet

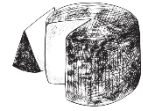
Veau farci, millefeuille céleri & pomme de terre, purée de topinambour, salsifis
Rack of veal, celeri & potatoes, jerusalem artichoke, veal juice

Choix de dessert
Your choice of dessert

4 services - 52.
Viande ou poisson
5 services - 65.
Viande & poisson



FROMAGES AGED CHEESE BOARD



16.

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

11.

Entremets au chocolat du moment

Chocolate entremets

Choux vanille & Frigolet, fruits à noyaux orangés

Vanilla & Frigolet liquor flavored puff pastry, orange stonefruits

Sablé basque, crème amande/batak, jeux de prunes

Shortbread, almond & batak cream, plum

Dome yuzu/citron/basilic, chocolat blanc

Yuzu/Lemon/Basil tartlet

Soupe de fruits rouges, sorbet citron, voile de betterave

Red berries soup, lemon sorbet, candied beetroot

PARFUMS GIVRÉS

Maison d'Artisans Glaciers Casalini

5.

GLACES

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

SORBETS

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



Affogato au Frangelico

12.

BOISSONS CAFEINEES Torréfaction Maison du Bon Café BARISTA CORNER



Espresso		3.
Décaféiné sans solvant		3.
Espresso Doppio		4.
Latte, Cappuccino		5.
Chocolat Chaud traditionnel		6.
Latte au Caramel maison		6.
Café ou chocolatte glacé vanille, lavande, pistache ou orgeat		7.
Babyccino		1.5

SELECTION DE THÉS Jardin d'Asie BIO TEAS & HERBAL TEAS

Jasmin - Thé vert & fleur de Jasmin
Sencha - Thé vert japonais
Thé noir - Darjeeling ou Earl Grey
Rooibos - Thé rouge épicé sans théine

Herbes fraîches - Verveine, sarriette, menthe, sauge, selon cueillette

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.

DIGESTIFS | SPIRITS



Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bayley's, Limoncello	6cl	8.
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 Simmenthal 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.

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.

Prix nets en euros, taxes et service compris