

LES BAUX

bistrot de
l'au-pi-vo

DE
PROVENCE

LE BAR DU BISTROT | *BISTROT'S 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, zeste d'orange	10cl	17.
Negroni • Gin, Antica Formula, Campari, Angostura bitter	10cl	17.
Moscow / London Mule • Vodka / Gin, lime, ginger beer, menthe	12cl	17.
Espresso Martini • Vodka, Kahlua, espresso, sucre	12cl	17.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, FeverTree, citron, romarin	14cl	18.

LES APERITIFS

Pastis 51 Ricard	5cl	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	5cl	10.

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
IGP Alpilles, Mas Sainte Berthe Terre Rouge - Rouge	13.5
IGP Côtes Catalane, Clos des Fées, Grenache blanc VV - Blanc	16.
Bourgogne Côte d'Or, Olivier Guyot - Rouge	16.

EAUX LOCALES ou MINÉRALES | *WATERS*

Eau responsable, locale & micro-filtrée Plate ou gazeuse	75cl	4.
Evian, Perrier, Badoit rouge	33cl	4.
Evian, San Pellegrino	75cl	7.
Châteldon	75cl	9.

LE COIN FRAICHEUR DU BISTROT | *THE BISTROT'S FRESH AREA*

9€

Citronnade classique • citron et menthe fraîche

Thé glacé pêche • purée de pêche, citron, pêche fraîche

Citronnade fraise/ basilic • purée de fraise, basilic frais, fraise fraîche

Citronnade verveine • citron et verveine fraîche

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*

Pago Pomme, Pêche ou Abricot

Pago Ananas ou Fraise

Pago Tomate

NOS APERITIFS A PARTAGER | *APETIZERS*

Frites au parmesan & truffe <i>French fries combined with black truffle & parmesan</i>	18.
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>	14.
Crudités à croquer & condiment à la truffe noire <i>Truffle flavored dip & crunchy vegetables</i>	15.

ENTREES | *STARTERS*

Melon au porto, jambon bellota et blini de melon <i>Melon with port wine, bellota ham and melon blini</i>	14.
Carpaccio de tomates anciennes et burrata, tuile parmesan, eau de tomates et granité basilic <i>Heirloom tomato carpaccio and burrata, parmesan tuile, tomato water and basil granita</i>	16.
Salade de pastèque et feta, chips de Lomo, sorbet huile d'olive, menthe fraîche <i>Watermelon and feta salad, fried lomo, olive oil sorbet, fresh mint</i>	17.
Fleur de courgettes farcies aux couteaux, palourdes marinières au pesto <i>Zucchini flowers stuffed with razor clams, marinated clams with pesto</i>	19.
Carpaccio d'espadon, purée et pickles de choux rave, condiments exotiques <i>Swordfish carpaccio, kohlrabi cabbage purée and pickles, exotic condiments</i>	19.
Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon et croutons <i>Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing</i>	19.

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Quinoa, meli-melo de légumes crus et cuits, sauce carotte 21.
Quinoa, mix of raw and cooked vegetables, carrot sauce
- Poisson du moment, purée de vitelotte et fenouil confits, toast de rouille et soupe de poisson 26.
Catch of the day, vitelotte purée and candied fennel, rouille toast and fish soup
- Fideuà à l'encre de seiche, encornets à la plancha et chorizo, gel d'épices 32.
Squid ink fideuà pasta, chorizo and grilled squid, spiced gel

VIANDES | MEAT

- Joue de boeuf confite, galettes de pomme de terre, sucrine braisé et coulis de laitue, sauce gribiche 26.
Candied beef cheek, potato pancakes, braised sucrine and lettuce coulis, gribiche sauce
- Rognons de veau, écrasé de pomme de terre et sauce moutarde 30.
Veal kidneys, mashed potatoes and mustard sauce

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 and green salad
- Tartare de taureau, crème de parmesan et pomme paille 30.
Bull tartar, parmesan cream and potatoes chips
- Planche d'entrecôte de Simmental (350g), frites, salade, sauce béarnaise 45.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, Béarnaise sauce
- Pizza à la truffe noire, crème, roquette et parmesan 45.
Black truffle pizza, cream, roquette salad and parmesan cheese
- Turbot plancha ou meunière, écrasé de pomme de terre & légumes de saison 49.
Meunière or plancha turbot, mashed potatoes & seasonal vegetables
- Filet de Boeuf façon Rossini, grenailles sautées & sauce au Porto 49.
Beef Filet Rossini way, sauted baby potatoes & Porto wine sauce
- Salade de Homard, carotte et gingembre, guacamole et agrumes 55.
Lobster salade, carrot and ginger, guacamole and citrus

EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

8.

Ecrasé de pommes 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 d'espadon, purée et pickles de choux rave, condiments exotiques
Swordfish carpaccio, kohlrabi purée and pickles, exotic condiments

Salade de pastèque et feta, chips de Lomo, sorbet huile d'olive, menthe fraîche
Watermelon and feta salad, fried lomo, olive oil sorbet, fresh mint

Poisson du moment, purée de vitelotte et fenouil confits, toast de rouille et soupe de poisson
Catch of the day, vitelotte and fennel confit purée, rouille toast and fish soup

OU

Joue de boeuf confite, galettes de pomme de terre, sucrine braisé et coulis de laitue, et sauce gribiche
Beef cheek confit, potato pancakes, braised sucrine and lettuce coulis, and gribiche sauce

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.

Entremets au chocolat du moment

Chocolate entremets

L'éclair, abricot et noisettes, parfum amandon

Éclair, apricot and hazelnut, almond fragrance

Tartelette fraise, menthe et crumble vanille

Strawberry and mint tartlet, vanilla crumble

Dome yuzu/citron/mandarine, chocolat blanc

Yuzu/Lemon/Mandarin tartlet

Irish tiramisu, café et Bailey

Irish tiramisu, coffee and Bailey

PARFUMS GIVRÉS

Maison d'Artisans Glaciers Casalini

5.

GLACES

Vanille – Caramel– Pistache – Café

SORBETS

Cacao - Fraise - yaourt - Fruits rouges - 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 ou orgeat	7.5.
Babyccino	2.

SELECTION DE THÉS | *TEAS*

6.5

Jardin d'Asie BIO

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

DIGESTIFS | *SPIRITS*

Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Limoncello	6cl	10.
Eaux de vie de la maison Manguin	5cl	12.
Chartreuse Verte, Oban 14 ans	5cl	14.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15 ans, Tequila Patron Silver	5cl	25.
Marc de Châteauneuf-du-Pape, domaine Cristia	5cl	35.
Remy Martin XO	5cl	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.