

LES BAUX
bistrot de
l'aupinho
DE PROVENCE

NOS APERITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

Frites au parmesan & truffe noire <i>French fries combined with black truffle & parmesan</i>		15.
Palette de Bellota & Lardo di Colonnata <i>Cured Spanish ham & cured Italian pork chest</i>	100g	23.
Filets de sardines de la maison Kaviari <i>Sardine fillets from Kaviari house</i>		12.

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, sucre, 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.
Kir	12cl	7.5
Muscat de B-d-V. – D. des Enchanteurs Ambre Céleste	12cl	9.
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	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
Saint-Joseph, François Villard, Mairlant - Blanc	12.
Viré-Clessé, Dom. De la Bongran, Quintaine - Blanc	15.
Marsannay, Olivier Guyot, Les Longeroies - Rouge	15.

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, Chili 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, condiments exotiques 19.
Tuna ceviche in ginger, chili, coriander & lime marinade, exotic fruits
- Nid Piña Colada. Foie gras poêlé, ananas rôti au Timut, syphon rhum/coco 21.
Kadaïf pasta crunch, pan-fried foie gras, Timut flavored roasted pineapple, Rhum/coco foam
- Soupe de potimarron, tofu fumé & mariné, sésame & nori grillé 14.
Butternut soup, marinated smoked tofu, toasted nori & sesame seeds
- Salade de lentilles de Fontvieille, sériole en gravelax, chantilly aneth, légumes 15.
Local lentil salad, marinated amberjack, dill whipped cream
- Saint-Jacques snackées, bouillon de dashi, shiso, champignons & tuile sésame 19.
Sea scallops, dashi broth, shiso, mushroom & sesame biscuit
- Poêlée d'escargots, champignons & marrons, émulsion persillade, toast châtaigne 17.
Sautéed snails, mushrooms & chestnuts, parsley & garlic emulsion, chestnut flour toast
- Salade Caesar, poulet, œuf parfait, bacon & croutons 17.
Caesar salad with chicken breast, soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing
- Houmous, choux multicolores en pickles, œuf parfait d'ici, papadum & tzatziki 13.
Hummus, mixed cabbage pickles, local soft egg, tzatziki & papadum

MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- Purée de panais, légumes automnaux crus & cuits, salsifis croustillant, beurre yuzu 19.
Parsnip purée, raw & cooked season vegetables, crunchy salsify, yuzu beurre blanc
- 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
- Poisson du moment, purée de topinambour, oignons grelots, sauce façon Nantua 26.
Catch of the day, Jerusalem artichoke purée, baby onions, seafood dressing
- Salade de homard rafraîchie aux agrumes, tuile de parmesan 60.
Lobster salad, fresh citrus, parmesan crunch

VIANDES | MEAT

- Tartare de bœuf classique, frites & salade 21.
The classic steak tartar, French fries and salad
- Burger de joue de porc & Morteau, sauce BBQ maison, coleslaw, pommes quartiers 23.
Pulled pork cheek burger, Morteau sausage, home-made BBQ dressing, coleslaw, potato wedges
- Duo de canard & légumes façon thaï, riz basmati parfumé 25.
Duck duo & vegetable Thai style, basmati rice
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, sauce béarnaise 38.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, bearnaise dressing

MENU DECOUVERTE

52.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Salade de lentilles de Fontvieille, sériole en gravelax, aneth

Local lentil salad, marinated amberjack, dill

Soupe de potimarron, tofu fumé & mariné, sésame & nori grillé

Butternut soup, marinated smoked tofu, toasted nori & sesame seeds

Saint-Jacques snackées, bouillon de dashi, shiso, champignons & tuile sésame

Sea scallops, dashi broth, shiso, mushroom & sesame biscuit

Ou / Or

Canard & légumes façon thaï, riz basmati parfumé

Duck & vegetable Thai style, basmati rice

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

Baba Pomme verte / verveine

Green apple / verbena Baba

Chou craquelin cappuccino

Coffee & hazelnut puff pastry

Riz soufflé croustillant & fruits exotiques

Crunchy puffed rice & exotic fruits

Dome yuzu/mandarine, chocolat blanc

Yuzu/Mandarine tartlet

COUPE GLACÉE | COUPE ALCOOL

11. | 18.

Sélection des Glaces 'Casalini'

Café - Caramel - Chocolat - Vanille - Noisette

Sélection des Sorbets 'Casalini'

Fraise - Cassis - Citron - 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
Infusions, menthe fraîche

EAUX LOCALES ou MINÉRALES | WATERS

Eau responsable, locale & micro-filtrée Plate ou gazeuse	75cl	4.
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, Tequila Patron Silver	4cl	14.
Remy Martin XO	4cl	35.

MENU ENFANTS | CHILDREN'S PROPOSITION

18.

Poisson, volaille ou steak haché, accompagnement au choix, boisson, dessert
Fish, poultry or minced meat, choice of side, soft drink and dessert

(Ecrasé de pommes de terre • Grenailles • légumes • frites • salade)
(Mashed potatoes • Sauteed baby potatoes • vegetables • French fries • green salad)

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