

LES BAUX

bistrot de
l'auپیو

DE
PROVENCE



Tous les Midis, Le Menu du Marché du Chef	50.
Entrée, Plat, Dessert, 1 Verre de Vin, Purezza*, Boisson Chaude	
<i>Every Lunchtime, The Chef's Daily Menu</i>	50.
<i>Starter, Main, Dessert, 1 Glass of Wine, Purezza*, Hot Drink</i>	

En cas de modification, une majoration sera appliquée.
Any changes will result in a price increase.

NOS APÉRITIFS A PARTAGER | *TO SHARE*

Chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois (100gr.)	19.
<i>Parma Ham 24 y.o. Chiffonnade</i>	
Crudités à Croquer & Anchoïade	15.
<i>Dip & Crunchy Vegetables, Anchovy Cream</i>	

ENTREES | *STARTERS*

Tartare de Thon Rouge de Méditerranée, Croûtons & Gremolata	23.
<i>Mediterranean Bluefin Tuna Tartare, Croutons & Gremolata</i>	
Gravlax de Truite à l'Aneth, Crème de Chèvre & Légumes Croquants	23.
<i>Trout Gravlax with Dill, Goat's Cream Cheese Crunchy Vegetables</i>	
Pissaladière aux Oignons Doux & Champignons de Paris	14.
<i>The Classic Sweet Onion Tart from Provence & Mushrooms</i>	
Œufs Mayonnaise, Chair de Crabe Bleu, Salade d'Herbes	18.
<i>Hard-Boiled Eggs with Mayonnaise, Blue Crab Meat, Herb Salad</i>	

PLATS | *MAIN COURSES*

Tagliata de Bœuf, Frites Maison & Salade	33.
<i>Beef Tagliata, French Fries, Green Salad</i>	
Tranche de Cochon du Ventoux Grillée, Raifort, Figue Rôtie, Betterave	30.
<i>Grilled Ventoux Pork Chop, Horseradish, Roasted Fig, Beetroot</i>	
Encornets à la Plancha, Riz Vénéré au Chorizo, Jus de Volaille	29.
<i>Griddled Squid, Red Rice with Chorizo, Chicken Juice</i>	
Médailon d'Agneau aux Girolles, Gratin Dauphinois	34.
<i>Piece of Lamb, Chanterelle Mushrooms, "Dauphinois" Potato Gratin</i>	
Poisson selon Arrivage à la Plancha, Sauce Vierge	34.
<i>Griddled Daily Fish, Virgin Sauce</i>	

Tous les Midis, Le Menu du Marché du Chef 50.

Entrée, Plat, Dessert, 1 Verre de Vin, Purezza*, Boisson Chaude

Every Lunchtime, The Chef's Daily Menu 50.

Starter, Main, Dessert, 1 Glass of Wine, Purezza, Hot Drink*

En cas de modification, une majoration sera appliquée.

Any changes will result in a price increase.

NOS APERITIFS A PARTAGER | TO SHARE

Chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois (100gr.) 19.

Parma Ham 24 y.o. Chiffonnade

Crudités à Croquer & Anchoïade 15.

Dip & Crunchy Vegetables, Anchovy Cream

ENTREES | STARTERS

Noix de Saint Jacques Rôties au Beurre Gingembre & Endives Braisées 28.

Roasted Scallops with Ginger Butter & Braised Endives

Gravlax de Truite à l'Aneth, Crème de Chèvre & Légumes Croquants 23.

Trout Gravlax with Dill, Goat's Cream Cheese Crunchy Vegetables

Jeunes Poireaux en Vinaigrette, Poire & Cèpes 16.

Young Leeks with Vinaigrette, Pear & Porcini Mushrooms

Velouté de Cèpes, Céleri Branche & Oeuf Parfait 18.

Porcini Velouté, Celeri & Slow-Cooked Egg

PLATS | MAIN COURSES

Tagliata de Bœuf, Frites Maison & Salade 33.

Beef Tagliata, French Fries, Green Salad

Tranche de Cochon du Ventoux Grillée, Raifort, Figue Rôtie, Betterave 30.

Grilled Ventoux Pork Chop, Horseradish, Roasted Fig, Beetroot

Encornets à la Plancha, Riz Vénéré au Chorizo, Jus de Volaille 29.

Griddled Squid, Red Rice with Chorizo, Chicken Juice

Médailon d'Agneau aux Girolles, Gratin Dauphinois 34.

Piece of Lamb, Chanterelle Mushrooms, "Dauphinois" Potato Gratin

Pavé de Lieu Jaune Rôti, Courge Musquée & Moules au Curry 28.

Roasted Yellow Pollock with Butternut Squash and Curried Mussels

LES INCONTOURNABLES | *THE BISTROT'S MUST-HAVE*

Salade Caesar* <i>Caesar Salad*</i>	20.
Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites Maison & Salade Verte <i>The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad</i>	26.
Sole Meunière OU Plancha, Purée de Pomme de Terre, Légumes de Saison <i>Sole Fish, Meunière OR Griddled, Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables</i>	52.
Escalope Milanaise de Veau, Pâtes à la Tomate <i>Milanaise Escalope, Fresh Pasta, Homemade Tomato Sauce</i>	29.
Foie de Veau Poêlé en Persillade du Bistrot <i>Parsley Veal Liver</i>	29.
Rognons de Veau à la Moutarde <i>Veal Kidneys, Mustard Sauce</i>	30.

FROMAGES & DESSERTS | *AGED CHEESE BOARD & DESSERTS* **15.**

Pâtes Affinées par la Maison Lou Canesteou

Cheese Board from Lou Canesteou

Le Chocolat

Dôme garni d'une Mousse avec un Insert Vanille-Tonka, Crumble & Crémeux

Chocolate Mousse Dôme, Tonka-Vanillia, Crumble & Chocolate Cream

La Pêche

Rafaîchie à la Verveine, Sorbet Groseille

Peach with Verbena, Redcurrant Sorbet

Le Cappuccino

Praliné à la Noisette & Chicorée

Hazelnut Praline & Chicory

La Figue

Tartelette Basque, Figue, Cassis

Sweet Tart, Fig & Blackcurrant

Les plats suivis de * peuvent être servis au format plat avec un supplément de 10€.

*Dishes marked with * can be served as a main. Extra €10.*

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 fishes come 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. Travaillant des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer, mais soyez rassurés, nous trouverons une alternative. Les tarifs sont nets, service compris.

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. As we work with fresh products, some may run out, but rest assured we will find an alternative. VAT & service are included.

Our restaurant closes at 11:30pm and service continues at the bar for your convenience.

