

LES BAUX

bistrot de
l'au-pi-vo

DE PROVENCE

LE BAR DU BISTROT | *BISTROT 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, zest d'orange	10cl	17.
Negroni • Gin, Antica Formula, Campari, Angostura bitter	10cl	17.
Moscow / Gin Gin Mule • Vodka / Gin, lime, ginger beer, menthe	12cl	17.
Cosmopolitan • Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	12cl	17.
Espresso Martini • Vodka, Kahlua, espresso, sucre	12cl	17.
Dark'N'Stormy • Rhum Havana 7 años, lime, ginger beer	12cl	17.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, FeverTree, citron, romarin	14cl	18.

LES APERITIFS

Pastis 51 Ricard	3cl	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	4cl	10.

CHAMPAGNES A LA COUPE | *BY THE GLASS* 12cl

Deutz Brut Classic	18.
Deutz Brut Rosé	20.

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.

VINS AU VERRE | *WINE BY THE GLASS*

VDP d'OC, Domaine les 4 Amours - Blanc, Rouge ou Rosé	8.
IGP Alpilles, Domaine Fontchêne, Léon - Rouge	10.5
AOP Baux-de-Provence, Château Romanin - Blanc ou Rosé	10.5
IGP Alpilles, Mas Sainte Berthe, Roussanne - Blanc	13.5
Châteauneuf-du-pape, Domaine de Cristia - Rouge	16.

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.

SODAS | *SOFTS DRINKS*

Diabolo Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	5.
Coca-Cola Light, 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*

	25cl	5.
Pago Pomme, Pêche ou Abricot		
Pago Ananas ou Fraise		
Pago Tomate		

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.

A LA CARTE

ENTREES | *STARTERS*

- Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon et croutons* 17.
Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing
- Nid Kadaïf, textureS de petit pois, œuf parfait et espuma mojito* 17.
Kadaïf pasta nest, pea textures, soft egg, mojito espuma
- Tartare de taureau AOP, crème de parmesan, pomme paille et mesclun* 20.
Bull tartar, parmesan cream, straw potatoes and mesclun salad
- Vitello de veau, espuma pain grillé, mesclun et condiments* 21.
Veal vitello, toasted foam, mesclun salad and condiments
- Asperges blanches à la flamande et velouté d'asperges au muscat, croûtons et lard* 21.
Flemish white asparagus and asparagus velouté with muscat wine, croutons and bacon
- Asperges vertes, jambon bellota et œuf de caille, tuile parmesan et jus de viande au vieux balsamique* 24.
Green asparagus, bellota ham and quail egg, parmesan tuile and aged balsamic

MER & VEGETAL | *SEA & GREEN*

- Pizza de chou-fleur aux légumes printaniers crus et cuits, mesclun* 21.
Cauliflower pizza with raw and cooked spring vegetables, mesclun salad
- Fideuà à l'encre de seiche, encornets à la plancha et chorizo, gel d'épices* 32.
Squid ink fiduà pasta, chorizo and grilled squid, spiced gel
- Poisson du moment et jeux de carottes en textures, fumet de poisson* 32.
Catch of the day and carrots in textures, fish fumet

VIANDES | *MEAT*

- Rognons de veau, écrasé de pomme de terre et sauce moutarde* 30.
Veal kidneys, mashed potatoes and mustard sauce
- Magret de canard, purée de patate douce et fraises rôties, mâche et jus de viande* 34.
Duck breast, sweet potato purée and roasted strawberries, lamb's lettuce and meat juce

EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

- Ecrasé de pommes de terre • Grenailles sautées • légumes • frites fraîches • salade* 8.
Mashed potatoes • Sauté baby potatoes • vegetables • French fries • green salad

LES INCONTOURNABLES DU BISTROT

THE BISTROT'S MUST-HAVE

Tartare de bœuf préparé pour vous, frites d'Agria maison & salade <i>The classic steak tartar with show cooking, Manville Agria fries and salad</i>	25.
Planche d'entrecôte de Simmental (350g), frites, salade, sauce béarnaise <i>Sirloin Simmental steak, chips, salad, Béarnaise sauce</i>	45.
Pizza à la truffe noire, crème, roquette et parmesan <i>Black truffle pizza, cream, roquette salad and parmesan cheese</i>	45.
Sole plancha ou meunière, écrasé de pomme de terre & légumes de saison <i>Meunière or plancha sole, mashed potatoes & seasonal vegetables</i>	49.
Filet de Boeuf façon Rossini, grenailles sautées & sauce au Porto <i>Beef Filet Rossini way, sauted baby potatoes & Porto wine sauce</i>	49.
Salade de Homard, carotte et gingembre, guacamole et agrumes <i>Lobster salade, carrot and ginger, guacamole and citrus</i>	55.

MENU DEGUSTATION

Pour l'ensemble des convives

Asperges vertes, jambon bellota et oeuf de caille, tuile parmesan et jus de viande au vieux balsamique
Green asparagus, bellota ham and quail egg, parmesan tuile and aged balsamic

Tartare de taureau AOP, crème de parmesan, pomme paille et mesclun
Bull tartar, parmesan cream, straw apple and mesclun salad

Fideuà à l'encre de seiche, encornets à la plancha et chorizo, gel d'épices
Squid ink fideuà pasta, chorizo and grilled squid, spiced gel

Magret de canard, purée de patate douce et fraises rôties, mâche et jus de viande
Duck breast, sweet potato purée and roasted strawberries, lamb's lettuce and meat juice

Choix de dessert
Your choice of dessert

4 services - **55.**

Viande ou poisson

5 services - **67.**

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, pomme caramélisée & rôtie, crème pralinée

Éclair, caramelized & roasted apple, soft praline

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 – Amarena – Pistache de Bronte – Cacahuète – Café

SORBETS

Cacao - Fraise - Cassis - Framboise - 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, lavande, pistache ou orgeat	7.5.
Babyccino	2.

SELECTION DE THÉS | *TEAS & HERBAL 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

Herbes fraîches – Verveine, menthe, romarin, selon cueillette

DIGESTIFS | *SPIRITS*

Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bayley's, Limoncello	6cl	10.
Poire Williams, Vieille Prune, Mirabelle Manguin,	4cl	12.
Chartreuse Verte, Oban	4cl	14.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15ans, Tequila Patron Silver	4cl	25.
Marc de Châteauneuf-du-Pape, domaine Cristia	4cl	35.
Remy Martin XO	4cl	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.