

LES BAUX
bistrot de
l'auyinho
DE
PROVENCE



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*

Tartare de Thon Rouge de Méditerranée, Croûtons & Gremolata 23.
Mediterranean Bluefin Tuna Tartare, Croutons & Gremolata

Poke Bowl Gravlax de Saumon, Riz à Sushis, Légumes du Moment, Vinaigrette Asiatique au Sésame* 23.
*Salmon Gravlax Poke Bowl, Sushis Rice, Weekly Vegetables, Sesame Asian Vinaigrette**

Pissaladière aux Oignons Doux & Champignons de Paris 14.
The Classic Sweet Onion Tart from Provence & Mushrooms

Œufs Mayonnaise, Chair de Crabe Bleu, Salade d'Herbes 18.
Hard-Boiled Eggs with Mayonnaise, Blue Crab Meat, Herb Salad

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

Lotte au Safran, Beurre d'Anis & Fruits de la Passion 36.
Saffron Monkfish, Butter with Anise & Passion Fruits

Poisson selon Arrivage à la Plancha, Sauce Vierge à la Verveine 34.
Griddled Daily Fish, Virgin Sauce with Verbena

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.*

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

Salade Caesar* 20.
*Caesar Salad**

Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites Maison & Salade Verte 26.
The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad

Sole Meunière OU Plancha, Purée de Pomme de Terre, Légumes de Saison 52.
Sole Fish, Meunière OR Griddled, Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables

Escalope Milanaise de Veau, Pâtes à la Tomate 29.
Milanaise Escalope, Fresh Pasta, Homemade Tomato Sauce

Foie de Veau Poêlé en Persillade, Pommes de Terre Sautées 29.
Parsley Veal Liver & Fried Potatoes

Rognons de Veau, à la Moutarde, Purée de Pomme de Terre 30.
Veal Kidneys, Mashed Potatoes & Mustard Sauce

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
Rafraîchie à la Verveine, Sorbet Groseille
Peach with Verbena, Redcurrant Sorbet

La Pistache
Eclair rafraîchit au Kumquat
Pistachio Eclair, Kumquat

La Figue
Tartelette Basque, Figue, Cassis
Sweet Tart, Fig & Blackcurrant

La Farandole de Fruits de Saison
Seasonal Fruit Medley

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.

