LES BAUX DE PROVENCE

bistrot de l'aupiho

TOUS LES MIDIS, LE MENU DU JOUR DU CHEF

EVERY LUNCHTIME, THE CHEF'S DAILY MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

STARTER, MAIN, DESSERT

40€

avec un verre de vin de notre sélection, Purezza*, boisson chaude
with one glass of wine from our selection, Purezza, hot drink*

50€

*notre eau filtrée - **our filtered water*
En cas de modification, une majoration sera appliquée.
Any changes will result in a price increase.

À PARTAGER I *TO SHARE*

Format généreux, se partage… ou se savoure seul !
Generous serving, to share… or savor alone!

PANISSES ET L'AÏOLI D'AIL NOIR **12€**
Panisses with black garlic aioli

PLANCHE DE CHARCUTERIES **30€**
Iberian Charcuterie Board

NOS ENTRÉES I *OUR STARTERS*

VELOUTÉ DU MOMENT **14€**
Soup of the day

CURRY DE LÉGUMES DE SAISON ET FOCACCIA **16€** **26€**
Seasonal vegetable curry with focaccia

NOS PLATS I *OUR MAINS*

SOLE MEUNIÈRE (500G), PURÉE ET SALADE VERTE **75€**
Meunière sole (500g), mashed potatoes and green salad

ENTRECÔTE SIMMENTAL, FRITES ET SAUCE BÉARNAISE **32€**
Simmental ribeye steak, French fries and Béarnaise sauce

BLANC DE VOLAILLE FERMIER, RIZ PILAF, LÉGUMES DE SAISON ET JUS DE VIANDE **32€**
Free-range chicken breast, pilaf rice, seasonal vegetables and meat jus

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES ET SALADE VERTE **29€**
Hand-cut beef tartare, French fries and green salad

SALADE CÉSAR **24€**
Caesar salad

PÂTES ALLE VONGOLE **26€**
Pasta with clams

NOS DESSERTS | *OUR DESSERTS*

LE CHOCOLAT **15€**

Dôme de mousse au chocolat, insert noisette/tonka, biscuit spéculos
Chocolate mousse dome, hazelnut and tonka bean centre, speculoos biscuit

LA TARTELETTE CITRON-MANDARINE **15€**

Biscuit sablé, crème d'amande, crémeux citron, écorces et confit de mandarine
Shortbread biscuit, almond cream, lemon crémeux, mandarin zest and confit

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS **15€**

Fruits frais soigneusement découpés par nos pâtissiers
Fresh fruit carefully cut by our pastry chefs

L'ÎLE FLOTTANTE **15€**

Nuage de blancs d'œufs montés en neige, crème anglaise à la vanille de Madagascar, caramel et amandes
Fluffy whipped egg whites, Madagascar vanilla custard, caramel and almonds

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LOU CANESTEOU **15€**

The platter of aged cheeses from the lou canesteou farm

NOS GLACES MAISON **5€ la boule de glace / *5€ the scoop of ice-cream***

Nos crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache / *Our ice creams: chocolate, vanilla, pistachio*
Nos sorbets : citron, fraise, mandarine / *Our sorbets: lemon, strawberry, mandarin*

Nos viandes sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Espagnole, Belge et 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 meats are sourced from France, Germany, the Netherlands, Spain, Belgium and Austria.
Our fish come from the Mediterranean and Brittany coasts.
We would like to thank our partners and local producers who contribute to your dining experience, as well as our gardeners who cultivate the estate using permaculture practices.

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 full list is available at the restaurant reception. Our team is here to help with any questions. As we work with fresh ingredients, some items may run out, but we will always offer an alternative. Prices include service. Our restaurant closes at 11:30pm, and the bar remains open for your comfort.

LES BAUX
bistrot de l'aupiho
DE PROVENCE