

LES BAUX
bistrot de
l'auپیو
DE
PROVENCE



Tous les Midis, *Le Menu du Jour du Chef*

Entrée, Plat, Dessert,	40.
1 Verre de Vin de Notre Sélection, Purezza*, Boisson Chaude	50.
<i>Every Lunchtime, The Chef's Daily Menu</i>	
Starter, Main, Dessert,	40.
1 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.

A
P
A
R
T
A
G
E
R

T
O
S
H
A
R
E

Assiette de Charcuteries Ibériques (pour 2 personnes) 30.
Parma Ham 24 m.o. Chiffonnade

Brioche façon Bao, Garnie d'Agneau Confit et de Pickles 16.
Bao-Style Brioche with Slow-Confit Lamb and Pickles

Panisses & Aïoli Provençal 12. 
Chickpea Fritters & Provençal Aioli

Betterave, Picodon Croustillant, Crème Vanillée 19. 
Beetroot, Crispy Goat Cheese with Vanilla Aroma Cream

Pâté en Croûte & Confiture du Bistrot 17.
Homemade Pâté en Croûte & Jam

Vitello Tonnato aux Asperges, Mayonnaise au Thon 20.
Vitello Tonnato with Asparagus, Tuna Mayonnaise

Foie Gras Poêlé, Déclinaison Autour de l'Artichaut 21.
Warm Seared Foie Gras, Artichoke Variation

Tartare de Gambas aux Agrumes 22.
Prawn Tartare with Citrus

E
N
T
R
E
E
S

S
T
A
R
T
E
R
S

Côte de Veau Charcutière, Gremolata, Purée 32.
Veal Chop, Butler Sauce, Gremolata, Mashed Potatoes

Pêche du Jour, Ecrasé d'Agria, Légumes de Saison 35.
Daily Fish, Mashed Potatoes, Seasonal Vegetables

Saint-Jacques *alla Rossini* 42.
Scallops alla Rossini

Joue de Boeuf Confite, Gratin de Pâtes 31.
Braised Beef Cheek, Pasta Gratin

Entrecôte Simmental, Frites Maison, Salade, Sauce au Poivre 32.
Simmental Ribeye Steak, Homemade French Fries, Salad, Pepper Sauce

Magret de Canard, Ecrasé & Légumes de Saison, Sauce au Miel 28.
Duck Breast, Seasonal Mash & Vegetables, Honey Sauce

Notre Tartare du Bistrot 29.
Our Bistrot's Beef Tartar

Roulé d'Agneau aux Herbes, Légumes de Saison 28.
Lamb with Fresh Herbs, Seasonal Vegetables

Risotto à la Truffe, Jus de Viande 40.
Truffled Risotto

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 Tartelette Citron-Mandarine

Biscuit Sablé, Crème d'Amande, Crémeux Citron,
Ecorces et Confit de Mandarine 15.

Shortbread Biscuit, Almond Cream, Lemon Crémeux, Mandarin Peel and Confit

La Charlotte aux Fraises

Fraises Fraîches et Locales, Crème Légère à la Vanille de Madagascar, Biscuit
Cuillère aux Jus de Fraises

*Fresh Local Strawberries, Light Madagascar Vanilla Cream, Ladyfinger Biscuit
Soaked in Strawberry Juice*

Le Baba Exotique

Ananas Frais, Chantilly au Rhum Infusé à la Vanille
Fresh Pineapple, Rum-Infused Vanilla Whipped Cream

Nos volailles sont d'origine Française & Européenne, 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 comes from France and Europe, as do the lamb and veal prepared by the chef. Our Simmental beef comes from Austria. Our fish are sourced from the Mediterranean and Breton coasts.

We would like to thank our regional partners and producers who delight your palate, as well as the Domaine's permaculture gardeners.

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.

