

LES BAUX

bistrot de  
l'au-pi-vo

DE  
PROVENCE

## LE BAR DU BISTROT | *BISTROT'S 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, zeste d'orange	10cl	17.
Negroni • Gin, Antica Formula, Campari, Angostura bitter	10cl	17.
Moscow / London Mule • Vodka / Gin, lime, ginger beer, menthe	12cl	17.
Espresso Martini • Vodka, Kahlua, espresso, sucre	12cl	17.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, FeverTree, citron, romarin	14cl	18.

## LES APERITIFS

Pastis 51   Ricard	5cl	5.
Campari, Suze, Martini, Porto	7cl	7.
Kir, cassis, pêche, mûre, framboise	12cl	8.
Muscat de Beaumes-de-Venise	10cl	10.
Black Bush, Black Label, Bulleit Rye, Jack Daniel's	5cl	10.

## 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.

## CHAMPAGNES A LA COUPE | *BY THE GLASS*

	12cl
Deutz Brut Classic	18.
Deutz Brut Rosé	20.

## VINS AU VERRE | *WINE BY THE GLASS*

VDP d'OC, <b>Domaine les 4 Amours</b> - Blanc, Rouge ou Rosé	8.
AOP Baux-de-Provence, <b>Château Romanin</b> - Blanc ou Rosé	10.5
VDF, <b>Domaine du Père Benoit, Gavroche, 2016</b> - Blanc	12.
AOP Baux-de-Provence, <b>Château Romanin, Grand vin rouge, 2018-</b> Rouge	15.
Maranges, <b>Bachelet-Monot, vieilles vignes</b> - Rouge	16.

## **EAUX LOCALES ou MINÉRALES | *WATERS***

<b>Eau responsable, locale &amp; micro-filtrée</b>	<b>75cl</b>	<b>4.</b>
Plate ou gazeuse		
<b>Evian, Perrier, Badoit rouge</b>	<b>33cl</b>	<b>4.</b>
<b>Evian, San Pellegrino</b>	<b>75cl</b>	<b>7.</b>
<b>Châteldon</b>	<b>75cl</b>	<b>9.</b>

## **SODAS | *SOFTS DRINKS***

Diabolo   Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	<b>25cl</b>	<b>6.5.</b>
Coca-Cola   Zero	<b>33cl</b>	<b>6.5.</b>
Orangina, Ice Tea, Lemonade	<b>33cl</b>	<b>6.5.</b>
Schweppes   Tonic, Chili Ginger Beer	<b>25cl</b>	<b>6.5.</b>
Chose   Jus de pamplemousse, tonic	<b>40cl</b>	<b>7.5.</b>

## **JUS DE FRUITS | *JUICES***

Pago Pomme, Pêche ou Abricot	<b>25cl</b>	<b>5.</b>
Pago Ananas ou Fraise		
Pago Tomate		

## NOS APERITIFS A PARTAGER | *APETIZERS*

<b>Frites au parmesan &amp; truffe</b> <i>French fries combined with black truffle &amp; parmesan</i>	<b>18.</b>
<b>Assiette de charcuterie variée</b> <i>Mixed cold cuts platter</i>	<b>23.</b>
<b>Filets de sardines de la maison Kaviari</b> <i>Sardine fillets from Kaviari house</i>	<b>14.</b>
<b>Crudités à croquer &amp; anchoïade</b> <i>Truffle flavored dip &amp; crunchy vegetables</i>	<b>15.</b>

## ENTREES | *STARTERS*

<b>Lentilles de Fontvieille cuites à l'eau de tomate &amp; tuile de riz</b> <i>Fontvieille lentils cooked in tomato water &amp; rice tile</i>	<b>14.</b>
<b>Haricots Paimpol, magret fumé &amp; foie gras poêlé</b> <i>Paimpol beans, smoked duck breast &amp; pan fried foie gras</i>	<b>23.</b>
<b>Croustillants de chèvre &amp; mesclun, figues rôties au miel</b> <i>Crunchy warm goat cheese, mesclun &amp; honey roasted fig</i>	<b>17.</b>
<b>Spaghetti de courgette &amp; coquillages au pesto</b> <i>Zucchini spaghetti &amp; pesto seashells</i>	<b>19.</b>
<b>Caponata d'aubergine &amp; thon mi-cuit</b> <i>Eggplant caponata &amp; half-cooked tuna</i>	<b>19.</b>
<b>Salade Caesar, poulet, œuf de la ferme de Mouriès, bacon et croutons</b> <i>Caesar salad with chicken breast, local soft egg, bacon, anchovy &amp; parmesan dressing</i>	<b>19.</b>

## MER & VEGETAL | SEA & GREEN

- L'assiette végétale de notre jardin** 21.  
Our garden vegetables creation
- Lieu jaune façon Waterzoï & ses légumes** 24.  
Pollack fish in Waterzoï way & his vegetables
- Merlu de ligne, pissaladière & fumet de poisson aux olives** 26.  
Hake filet, pissaladière & olives fish fumet
- Riz noir de Camargue, encornets à la plancha et chorizo, gel d'épices** 28.  
*Camargue black rice, chorizo and grilled squid, spiced gel*

## VIANDES | MEAT

- Joues de porc confites dans la graisse de canard, blettes & écrasé de pomme de terre, ail noir** 21.  
*Candied porc cheeks, mashed potatoes & chard, black garlic*
- Suprême de Pintade aux morilles, grenailles sautées & salade trevise** 26.  
*Guinea fowl suprême with morels, baby potatoes & trevise salad*
- Epaule d'agneau confite aux herbes, choux rave & patate douce mauve** 23.  
*Candied lamb shoulder, kohlrabi & sweet potatoe*

## LES INCONTOURNABLES DU BISTROT THE BISTROT'S MUST-HAVE

- Le tartare de bœuf du bistrot, frites d'Agria maison & salade** 25.  
The classic steak tartar, french fries and green salad
- Planche d'entrecôte de Simmental (350g), frites, salade, sauce poivre** 45.  
Sirloin Simmental steak, chips, salad, peppercorn sauce
- Escalope milanaise, pâtes fraîches & sauce tomate maison** 28.  
Milanaise escalope, fresh pasta & home made tomato
- Sole meunière OU plancha, écrasé de pomme de terre & légumes de saison** 52.  
Sole fish, meunière OR plancha, mashed potatoes & seasonal vegetables
- Foie de veau en persillade & écrasé de pomme de terre** 28.  
Parsley veal liver & mashed potatoes
- Rognons de veau, écrasé de pomme de terre, roquette & sauce moutarde** 30.  
Veal kidneys, mashed potatoes, roquette salad & mustard sauce
- Salade de Homard, carotte et gingembre, guacamole et agrumes** 60.  
Lobster salad, carrot and ginger, guacamole and citrus

## EN SUPPLÉMENT | *EXTRA SIDES*

8.

Ecrasé de pomme de terre • grenailles sautées • légumes • frites fraîches • salade  
*Mashed potatoes • Sauté baby potatoes • vegetables • French fries • green salad*

## MENU DEGUSTATION

*Pour l'ensemble des convives*

### **Caponata d'aubergine & thon mi-cuit**

Eggplant caponata & half-cooked tuna

\*\*\*

### **Spaghetti de courgette & coquillages au pesto**

Zucchini spaghetti & pesto seashells

\*\*\*

### **Merlu de ligne, pissaladière & fumet de poisson aux olives**

Hake filet, pissaladière & olives fish fumet

OU

### **Epaule d'agneau confite aux herbes, choux rave & patate douce mauve**

Candied lamb shoulder, kohlrabi & sweet potatoe

\*\*\*

Choix de dessert

*Your choice of dessert*

4 services - **55.**

2 entrées, viande ou poisson

5 services - **67.**

2 entrées, 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, abricot et noisettes, parfum amandon

*Éclair, apricot and hazelnut, almond fragrance*

Tartelette poire, spéculos & sauge

*Pear, speculos & sage tartlet*

Dome yuzu/citron/mandarine, chocolat blanc

*Yuzu/Lemon/Mandarin tartlet*

Irish tiramisu, café et Bailey

*Irish tiramisu, coffee and Bailey*

## PARFUMS GLACÉS

La glace des Alpilles

5.

### GLACES

Vanille – Chocolat noisette – Caramel– Pistache – Café - Yaourt

### SORBETS

Fraise - Fruits rouges - 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*

### Jardin d'Asie BIO

Jasmin - Thé vert & fleur de Jasmin	6.5.
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, Bailey, Limoncello	6cl	10.
Poire Williams, 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.*

