

LES BAUX
bistrot de
l'aupinho
DE
PROVENCE

NOS APEROS À PARTAGER | APPETIZERS

Jambon italien au couteau <i>Cured Parma ham</i>	100g	8.
Saucisson artisanal à couper <i>Artisanal dry sausage</i>	100g	10.
Les filets de sardines de la Maison Kaviari, citron ou huile d'olive <i>Olive oil or lemon sardines from Kaviari house</i>		12.

LE BAR DU BISTROT | BISTROT COCKTAILS

Americano • Campari, Martini Rosso, Soda	12cl	9.
Negroni • Gin, Martini Rosso, Campari, Orange	9cl	12.
Negroni ² • Gin Bigourdan, Antica Formula, Campari, Bitter	9cl	14.
Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes	14cl	12.
Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime	14cl	13.
Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Tonic, Citron, Romarin	14cl	13.
Bitter French • Champagne, gin, Campari, liqueur de mûre, citron	14cl	18.

LES APÉRITIFS

Pastis 51 Ricard	2cl	4.
Pastis Bardouin	2cl	5.
Kir	10cl	7.
Campari, Suze	6cl	6.
Martini, Porto	7cl	6.
J. W. Black Label, Bulleit Rye	4cl	9.

CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

	12cl	
Louis Roederer Brut Premier		16.
Louis Roederer Brut Rosé		18.
	20cl	
Piscine • Not exactly a 'Swimming pool'		20.

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

	12cl	
VDP d'OC - Domaine les 4 Amours Blanc, Rouge ou Rosé		6.5
IGP Alpilles - Léon – Domaine Fontchêne Blanc, Rosé		7.5
AOP Baux de Provence – Château Romanin Blanc, Rouge ou Rosé		8.5
Vin d'un moment Rouge ou Blanc		.

LES BIERES

	25cl	50cl
Pelforth Pression Draft, French Lager	4.	7.
Affligem Pression Draft, Belgium Abbaye	5.	8.
Albatros Golfers' light beer	33cl	5.
Heineken 0° Alcohol-free beer	33cl	5.

SODAS | SOFTS DRINKS

Chose Jus de pamplemousse, tonic	50cl	6.
Coca-Cola Light, Zero	33cl	5.
Orangina, Ice Tea, Lemonade	33cl	5.
Schweppes Tonic, Ginger Beer	25cl	5.
San Pellegrino San Bitter	10cl	4.
Diabolo Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	25cl	4.

JUS DE FRUITS | JUICES

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

A LA CARTE

ENTREES | STARTERS

- Tartare de pain tomate et ail, aubergines confites, mozzarella di Buffala, salade 18.
Tomato, garlic and bread tartare, eggplant confit, mozzarella and salad
- Fleur de courgette farcie, marinière de moules au pistou 21.
Stuffed zucchini flower, pistou flavored mussel broth
- Carpaccio de rosbeef aux jeunes pousses, croquette de chèvre frais du Mas Gillet 20.
Beef carpaccio, young sprouts, Mas Gillet fresh goat cheese croquette
- Cercle de tomates, jambon cru, pesto aux amandes 16.
Fresh tomatoes, cured ham, almond pesto

PLATS | MAIN COURSE

- Filet de cabillaud à l'huile d'aneth, spaghetti de courgette, moules, fenouil cru 23.
Cod fillet, dill infusion, zucchini spaghetti, mussels, fennel shavings
- Filet de maigre, écrasé de pomme de terre et sauce vierge 28.
Stone bass fillet, mashed potatoes, virgin dressing
- Salade fraîcheur du moment 22.
Fresh mixed salad
- Notre tartare de bœuf au couteau, classique mais comme on aime 19.
The classic hand-cut steak tartar, chips and salad
- Fideuà comme une paëlla, encre de seiche, encornet et chorizo à la plancha 19.
Spanish pasta paella style, squid ink, squid and chorizo
- Quasi de veau rôti, quinoa rouge en risotto, sauté de blettes 24.
Roasted veal, red quinoa risotto, sautéed chards
- Entrecôte de Simmenthal (300g), frites, salade & Béarnaise 38.
Sirloin Simmenthal steak, chips, salad, Béarnaise dressing

EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

6.

- Purée de pommes de terre, légumes du moment, frites maison ou salade verte
Mashed potatoes, vegetables, French fries or green salad



MENU DECOUVERTE

45.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Cercle de tomates, jambon cru, pesto aux amandes

Fresh tomatoes, cured ham, almond pesto

Fleur de courgette farcie, marinière de moules au pistou

Stuffed zucchini flower, pistou flavored mussel broth

Filet de maigre, écrasé de pomme de terre, sauce vierge

Stone bass fillet, mashed potatoes, virgin dressing

Ou / Or

Quasi de veau rôti, quinoa rouge en risotto, sauté de blettes

Roasted veal, red quinoa risotto, sautéed chards

Sélection de fromages

Cheese selection

Dessert



FROMAGES

AGED CHEESE BOARD

14.

Sélection de la maison

Lou Canesteou

DESSERTS

DESSERTS

9.

Par notre chef pâtissier **Martin**

Leroy-Terquem et son équipe

MENU ENFANTS | CHILDREN'S PROPOSITION

18.

Poisson, volaille ou Steak, garniture au choix, une boisson et un dessert

Fish, poultry or minced meat, choice of side, soft drink and dessert

Prix nets en euros, taxes et service compris

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso, décaféiné		2.5
Espresso Doppio		3.
Latte, Cappuccino		4.
Chocolat Chaud		4.
Caramel Latte		5.
Babyccino		1.5

INFUSIONS | HERBAL TEAS

Verveine		4.
Camomille		
Rooibos		
Menthe fraîche ou romarin de la colline		

SELECTION DE THÉS

Thé Jasmin - Thé blanc & fleur de Jasmin		4.
Thé Sencha Ariake - Thé Vert du Japon		
Thé Blue of London - Thé noir Earl Grey		
Thé Margaret's Hope - Thé noir Darjeeling		

DIGESTIFS | SPIRITS

Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bayley's, Limoncello	6cl	8.
Poire Williams & Rhum caraïbes, Reine Claude Manguin	4cl	9.
Chartreuse Verte, Oban, Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	12.
Zacapa Solera 23, Calvados Dubreuil 15ans	4cl	14.

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Evian, Perrier	33cl	4.
Evian, San Pellegrino	75cl	6.
Châteldon	75cl	7.

Sirop		+ 1.5
-------	--	-------

Nos valeurs nous poussent à toujours mieux vous servir.
N'hésitez jamais à nous faire part de vos remarques ou d'une demande spéciale.

Our values lead us to always serve you better.
Never hesitate to express a comment or a special request.

Nos viandes et nos poissons sont
d'origine européenne.

Nous souhaitons remercier nos
producteurs régionaux et Nicolas à la
permaculture du Domaine qui œuvrent
pour vos papilles.

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.

Prix nets en euros, taxes et service compris