

LES BAUX  
*bistrot de*  
*l'aupinho*  
DE  
PROVENCE

## NOS APEROS À PARTAGER | APPETIZERS

Jambon italien au couteau <i>Cured Parma ham</i>	100g	10.
Saucisson à couper <i>Artisanal dry sausage</i>		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 <sup>2</sup> • Gin Bigourdan, Antica Formula, Campari, Bitter	9cl	14.
Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, écorce d'orange	9cl	13.
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.
Black Bush, Bulleit Rye	4cl	9.

## CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

Louis Roederer Brut Premier	12cl	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 6.5  
Blanc, Rouge ou Rosé

AOP Baux de Provence – Château Romanin 8.5  
Blanc, Rouge ou Rosé

Vin d'un moment .  
Rouge ou Blanc

## LES BIERES

	25cl	50cl
Pression   Draft	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

- Velouté de potimarron, sot-l'y-laisse de dinde caramélisés au vieux balsamique 16.  
*Squash velouté, old balsamic caramelized turkey oysters*
- Terrine de foie gras de canard, chutney de saison et pain d'épices toasté 21.  
*Duck foie gras terrine, season chutney, toasted gingerbread*
- Dôme de saumon fumé, crème de chèvre citronnée, vitelotte en purée tiédie 19.  
*Smoked salmon dome, lemon flavored goat cheese, mashed vitelotte*
- Poitrine de porc laquée aux saveurs asiatiques, pickles automnaux, pain vapeur 17.  
*Asian flavored Pork belly, autumn vegetables pickles, bao bun*
- Nid Kadaïf & jeux d'œufs, marrons, crème ail & mayo fumée, espuma champignon 16.  
*Kadaïf pasta nest, chestnut, garlic cream, smoky mayo, mushroom mousse*

## PLATS | MAIN COURSE

- Filet de cabillaud rôti sur peau, purée de céleri, amandes, wakamé & kale sautés 26.  
*Cod fillet, celery purée, grilled almonds, sautéed kale & wakame seaweed*
- Croustillant de légumes automnaux aux herbes du jardin, coulis betterave/curcuma 19.  
*Season vegetables in filo paste, cooked in garden herbs, beetroot and turmeric coulis*
- Notre tartare de bœuf classique, frites & salade 21.  
*The classic steak tartar, chips and salad*
- Fideuà comme une paëlla, encre de seiche, encornet et chorizo à la plancha 21.  
*Spanish pasta paella style, squid ink, squid and chorizo*
- Volaille rôtie, purée de topinambour, salsifis croustillant & jus réduit 25.  
*Roasted chicken, Jerusalem artichoke purée, crunchy salsify & jus*
- Joue de bœuf confite au vin rouge, écrasé de pomme de terre, sauce gribiche 28.  
*Beef cheek slowly cooked, red wine reduction, mashed potatoes & gribiche dressing*
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade & Béarnaise 38.  
*Sirloin Simmental steak, chips, salad, Béarnaise dressing*

## MENU DECOUVERTE

45.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Terrine de foie gras de canard, chutney de saison et pain d'épices toasté

*Duck foie gras terrine, season chutney, toasted gingerbread*

\*\*\*

Velouté de potimarron, sot-l'y-laisse de dinde caramélisé au vieux balsamique

*Squash velouté, old balsamic caramelized turkey oyster*

\*\*\*

Filet de cabillaud rôti sur peau, purée de céleri, amandes, wakamé & kale sauté

*Cod fillet, celery purée, grilled almonds, sautéed kale & wakame seaweeds*

*Ou / Or*

Volaille rôtie, purée de topinambour, salsifis croustillant & jus réduit

*Roasted chicken, Jerusalem artichoke purée, crunchy salsify & jus*

\*\*\*

Sélection de fromages affinés

*Cheese selection*

\*\*\*

Choix de dessert

## FROMAGES AGED CHEESE BOARD

16.

Sélection de la maison

**Lou Canesteou**

## EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

6.

Purée de pommes de terre, légumes du moment, frites fraîches ou salade verte

*Mashed potatoes, vegetables, French fries or green salad*

## DESSERTS | DESSERTS

Par notre chef pâtissier **Martin Leroy-Terquem** et **son équipe**

9.

Entremet chocolat / griotte

**Baba au rhum exotique**

Paris / Saint-Honoré

**Tartelette poire / spéculoos, parfum de sauge du jardin**

Salade de fruits frais

**Tarte tatin à l'honey truffle (et quelques minutes de patience...)**

## 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.

## BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

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

## SELECTION DE THÉS 4.

Thé Jasmin	Thé blanc & fleur de Jasmin
Thé Sencha Ariake	Thé Vert japonais
Thé Blue of London	Thé noir Earl Grey
Thé Margaret's Hope	Thé Darjeeling

## EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

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

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.



## **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*

Nos viandes et nos poissons sont  
d'origine européenne.

Nous souhaitons remercier nos  
producteurs régionaux et nos jardiniers  
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*