

LES BAUX
bistrot de
l'aupin
DE PROVENCE

NOS APÉRITIFS À PARTAGER | APPETIZERS

| | | |
|--|------|-----|
| Frites au parmesan & truffe noire | | 15. |
| <i>French fries combined with black truffle & parmesan</i> | | |
| Palette de Bellota | 100g | 23. |
| <i>Cured Spanish ham</i> | | |
| Saucisson Fuet artisanal | | 10. |
| <i>Artisanal dry sausage</i> | | |

LE BAR DU BISTROT | BISTROT COCKTAILS

| | | |
|---|------|-----|
| Americano • Campari, Martini Rosso, Soda | 12cl | 9. |
| Spritz • Aperol, Prosecco, Soda, Agrumes | 14cl | 12. |
| Green Spritz • P31, Prosecco, Soda, Lime | 14cl | 13. |
| Old Fashioned • Bulleit Rye, Angostura bitter, écorce d'orange | 9cl | 15. |
| Negroni • Gin, vermouth rouge, bitter italien | 10cl | 15. |
| Gin d'Arles & Tonic • Gin Bigourdan, Tonic, Citron, Romarin | 14cl | 15. |
| Moscow Mule • Vodka, cordial gingembre, citron vert, soda | 12cl | 15. |
| South Beach • Rhum, orange, cordial maracuja vanillé, gingembre | 12cl | 15. |
| Cosmopolitan • Vodka, liqueur d'orange, cranberry, citron vert | 12cl | 15. |
| Espresso Martini • Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide | 12cl | 15. |

LES APÉRITIFS

| | | |
|-------------------------------|------|----|
| Pastis 51 Ricard | 2cl | 4. |
| Pastis Bardouin | 2cl | 5. |
| Kir | 10cl | 7. |
| Campari, Suze, Martini, Porto | 6cl | 6. |
| Black Bush, Bulleit Rye | 4cl | 9. |

CHAMPAGNES A LA COUPE | BY THE GLASS

| | | |
|---|------|-----|
| Deutz Brut Classic | | 16. |
| Deutz Brut Rosé | | 19. |
| | 20cl | |
| Piscine • Not exactly a 'Swimming pool' | | 22. |

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS 12cl

VDP d'OC - Domaine les 4 Amours 7.5
Blanc, Rouge ou Rosé

AOP Baux de Provence - Château Romanin 9.5
Grand vin blanc ou Rosé

AOP Baux de Provence- Mas de la Dame 9.5
Rouge - Le Vallon des Amants

Château Vignelaure 12.
Rouge ou Blanc

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine des Enchanteurs 9.
Ambre Céleste

LES BIERES

| | 25cl | 50cl |
|---------------------------------------|------|------|
| Pression Birra Moretti Lager on tap | 5. | 9. |
| Tripel Karmeliet | 33cl | 8. |
| Lindemans Lambic – Kriek | 33cl | 8. |

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

- Ceviche de thon de méditerranéen au leche tigre (épicé) 19.
Tuna ceviche in ginger, chili, coriander & lime marinade
- Foie gras poêlé, crumble, fraises rôties au balsamique, huile de basilic et jus 23.
Pan-fried foie gras, crumble, balsamic roasted strawberries, basil infused oil, jus
- Bouillon d'asperges blanches au muscat, jaune d'œuf crémeux, croutons & lardons 22.
Muscat flavored white asparagus broth, creamy egg yolk, croutons and bacon bits
- Vitello tonnato, câpres, pickles, julienne de betterave & roquette 18.
Vitello tonnato, capers, onion pickles, beetroot, rocket salad
- Nid Kadaïf, œufs, asperges & morilles, crème d'ail, mayo fumée, espuma parmesan 21.
Kadaïf pasta crunch, eggs, asparagus & morels, garlic cream, smoky mayo, parmesan mousse
- Salade Caesar, poulet, œuf parfait & bacon 17.
Caesar salad with chicken breast, soft egg, bacon, anchovy & parmesan dressing

PLATS | MAIN COURSE

- Filet de cabillaud rôti sur peau, asperges blanches, corail, Beurre blanc Noilly Prat 26.
Cod fillet, white asparagus, scallop roe, French vermouth flavored beurre blanc
- Légumes du moment, crus & cuits, liés au beurre d'estragon 19.
Spring vegetables, cooked & raw, tarragon butter
- 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
- Ballotine de volaille au pesto & olives, frites de polenta 25.
Poultry ballotine stuffed with pesto & olive, polenta hot chips
- Burger du moment 23.
Today's burger
- Entrecôte de Simmental (300g), frites, salade, beurre maître d'hôtel 38.
Sirloin Simmental steak, chips, salad, Maitre d'hôtel butter



MENU DECOUVERTE

45.

Uniquement le soir et pour l'ensemble des convives

Vittello tonnato, câpres, pickles, julienne de betterave & roquette

Vittello tonnato, capers, onion pickles, beetroot, rocket salad

Nid Kadaïf, œufs, asperges & morilles, crème ail et mayo fumée, espuma parmesan

Kadaïf pasta crunch, eggs, asparagus & morels, garlic cream, smoky mayo, parmesan mousse

Poisson du jour, asperges blanches, corail, Beurre blanc Noilly Prat

Fish of the day, white asparagus, scallop roe, French vermouth flavored beurre blanc

Ou / Or

Ballotine de volaille au pesto & olives, frites de polenta

Poultry ballotine, pesto & olive flavours, polenta hot chips

Sélection de fromages affinés

Aged cheese selection

Choix de dessert



FROMAGES AGED CHEESE BOARD

17.

Sélection de la maison

Lou Canesteou

EN SUPPLÉMENT | EXTRA SIDES

6.

Ecrasé de pommes de terre • légumes du moment • frites fraîches • salade verte

Mashed potatoes • vegetables • French fries • green salad

DESSERTS | DESSERTS

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

11.

Entremet au chocolat du moment

Baba au rhum exotique

Choux craquelin cappuccino

Feuilleté aux fraises

Salade de fruits frais

Dome yuzu/mandarine, chocolat blanc

Coupe glacée

9.

Coupe glacée avec alcool

15.

DIGESTIFS | SPIRITS

| | | |
|---|-----|-----|
| Menthe Pastille, Amaretto Disaronno, Bayley's, Limoncello | 6cl | 8. |
| Poire Williams, Vieille Prune | 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 | 3. |
| Espresso Doppio | 4. |
| Latte, Cappuccino | 5. |
| Chocolat Chaud | 5. |
| Caramel Latte | 6. |
| Babyccino | 1.5 |

SELECTION DE THÉS 5.

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

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

| | | |
|-----------------------|------|----|
| Evian, Perrier | 33cl | 4. |
| Evian, San Pellegrino | 75cl | 7. |
| Châteldon | 75cl | 9. |

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



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

Nos volailles sont d'origine française,
De même que l'agneau & le veau que le
chef prépare.
Le bœuf Simmenthal est d'origine
autrichienne.

Nos poissons sont des côtes
méditerranéennes & bretonnes

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