

## CHAMPAGNES À LA COUPE

Champagne Brut Rosé.....	25 €
Champagne «Cuvée Baumannière», Avize Blanc de Blancs.....	16 €

## CHAMPAGNES

Champagne «Cuvée Baumannière», Avize Blanc de Blancs.....	70 €
Champagne «Cuvée Baumannière», Brut Rosé.....	90 €

## VINS BLANCS /// WHITE WINES

Château Gigognan «Clos du Roi», Châteauneuf du Pape.....	Verre   bllle 16 €   80 €
IGP des Alpilles, Abbaye de Pierredon.....	12 €   45 €

## VINS ROSES /// ROSE WINES

JA Charial «L'Affectif», A O P Les Baux de Provence.....	10 €   40 €
---	-------------

## VINS ROUGES /// RED WINES

JA Charial «L'Affectif», A O P Les Baux de Provence.....	13 €   65 €
Domaine Giuliani « Notes de Louis », Côte du Rhône.....	10 €   35 €
Domaine Giuliani, Châteauneuf du Pape.....	16 €   75 €

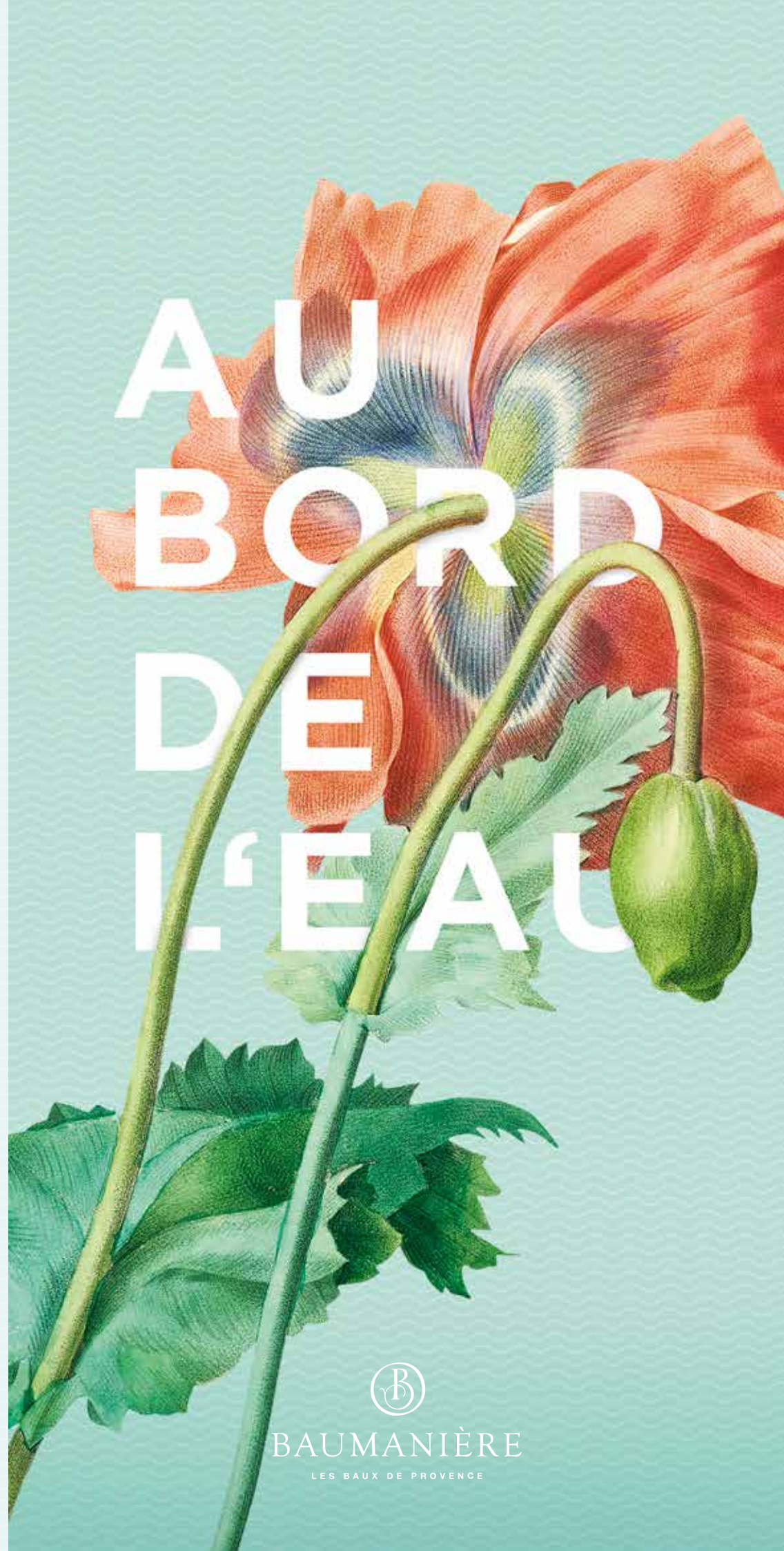
## SOFT

Eaux minérales - <i>Mineral water</i> .....	bllle 8 € - 1/2bllle 5 €
Sodas : Coca - cola, Orangina.....	6 €
Jus & Nectars de fruits 25cl <i>Fruit juice &amp; nectar 25cl</i> .....	9 €
Café et décaféiné bio <i>coffee and decaffeinated bio</i> .....	7 €
Café double, Cappuccino, café glacé <i>double coffee, cappuccino, iced coffee</i> .....	9 €
Thés & Infusions <i>Teas &amp; Infusions</i> .....	8 €

La carte des vins du restaurant est à votre disposition  
*The wine list of the restaurant is at your disposal*

Nos prix s'entendent taxes et service compris  
*Our prices include taxes and service*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

## ENTRÉES FROIDES

### /// COLD STARTERS

Salade Baumanière,  
artichaut poivrade, parmesan,  
vinaigrette à l'huile d'olive,  
jus de citron

*Baumanière salad,  
Artichokes "poivrade",  
Parmesan cheese,  
olive oil dressing, lemon juice*  
26 €

Foie gras de canard,  
pulpe de raisin noir,  
pain toasté au maïs

*Duck foie gras,  
black grape pulp,  
toasted corn bread*  
40 €

Bruschetta de thon rouge  
façon niçoise

*Bruschetta with red tuna  
"niçoise" style*  
35 €

Risotto calamar, citron confit

*Squid risotto, confit lemon*  
35 €

## POISSONS

### /// FISH

Pêche du jour à la plancha,  
courgette condimentée,  
huile d'olive basilic

*"A la plancha" fish of the day,  
zucchini, basil olive oil*  
40 €

Gambas,  
Orzetto lié à la pulpe de tomate,  
copeaux de parmesan

*King prawns,  
"Orzetto" pasta with tomato pulp,  
shaved Parmesan cheese*  
40 €

## VIANDES & VOLAILLES

### /// MEAT & POULTRY

Epaule d'agneau confite,  
haricots verts,  
jus aux herbes de Provence  
*Slow-cooked lamb shoulder,  
fine beans,  
juice with herbs from Provence*  
45 €

Fricassée de volaille de Bresse,  
jus crémé, pomme purée

*Poultry fricassée,  
creamy sauce, purée*  
35 €

## PÂTES

### /// PASTA

Pâtes artisanales, bolognaise  
*Hand made linguini & Bolognese*  
25 €

## DESSERTS

### /// DESSERTS

Soupe de fruits rouges, sorbet au thym

*Red fruits soup, thyme sorbet*  
15 €

Pavlova aux fruits de saison  
*« Pavlova » (meringue) with seasonal fruits*  
15 €

Assortiment de glaces et sorbets,  
quelques accompagnements

*Ice creams and sorbets assortment*  
15 €

Profiterole à la vanille de Madagascar,  
sauce au chocolat

*Profiterole made with vanilla from Madagascar,  
chocolate sauce*  
15 €