

## CHAMPAGNES

Champagne «Cuvée Baumanière», Avize Blanc de Blancs.....	Verre   Blle 12 €   60 €
Champagne «Cuvée Baumanière», Brut Rosé.....	14 €   70 €

## VINS BLANCS /// WHITE WINES

Vin de France, Domaine Belleviste.....	6 €   30 €
IGP Alpilles, Domaine Fontchêne.....	7 €   35 €

## VINS ROSES /// ROSE WINES

JA Charial «L'Affectif», AOP Les Baux de Provence.....	8 €   40 €
IGP Alpilles, Domaine Fontchêne.....	7 €   35 €

## VINS ROUGES /// RED WINES

JA Charial «L'Affectif», AOP Les Baux de Provence.....	9 €   45 €
Vin de France, Domaine Belleviste.....	6 €   30 €
AOP Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières «Equinoxe.....	7 €   35 €

## SOFT

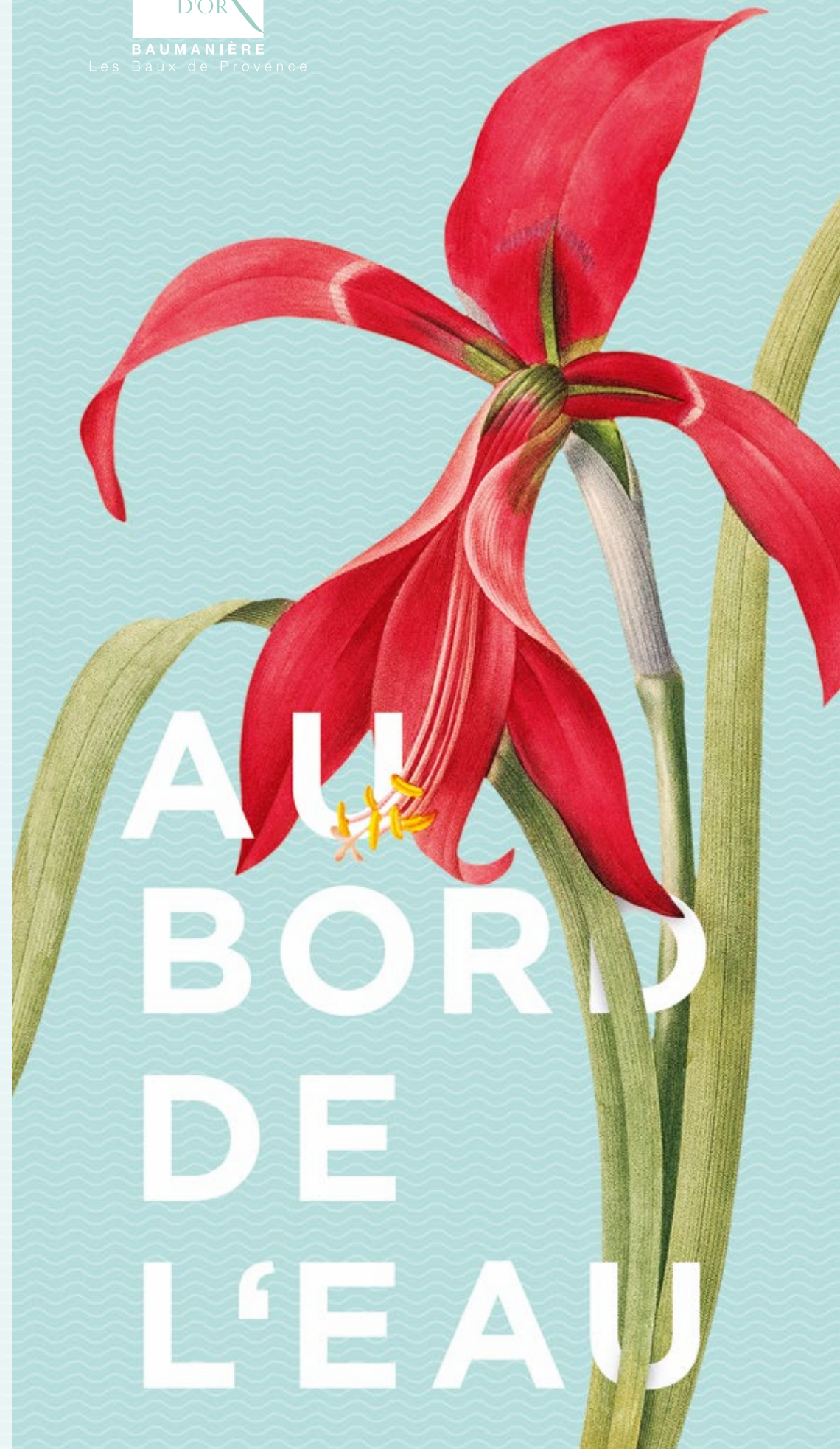
Eaux minérales - <i>Mineral water</i> .....	100cl : 8 € - 50cl : 5 €
Sodas 33cl.....	6 €
Sirop : Menthe, Grenadine, Fraise, Citron.....	3 €
<i>Syrup : Mint, Grenadine, Strawberry, Lemon</i> .....	3 €
Jus de fruits - <i>Fruit juice</i> 25cl.....	7 €
Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse.....	9 €
<i>Fresh fruit juice : Orange, Grapefruit</i> .....	9 €
Bières - <i>Beers</i> .....	6 €
Apéritif : Campari, Martini blanc, Martini rouge, Ricard, Pastis 51.....	6 €
Cocktail classique - <i>Classic cocktail</i> .....	de 16 € à 25 €
Cocktail de fruits - <i>Fruit cocktail</i> .....	9 €
Café et décaféiné - <i>Coffee and decaffeinated</i> .....	5 €
Cappuccino, café double - <i>Cappuccino, double coffee</i> .....	7 €
Thés & Infusions - <i>Teas &amp; Infusions</i> .....	6 €
Thé ou Café glacé - <i>Iced tea or coffee</i> .....	9 €

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





Carte proposée par notre Chef Michel Hulin et son équipe  
*Menu created by our Chef Michel Hulin and his team*



### ENTREES & SALADES



#### STARTERS & SALADS

19 €

Le melon de Provence  
aux copeaux de Jambon Ibérique

*Provençal melon  
with shaved Iberian ham*

•

Cœurs de Romaine comme une «César»,  
confit de thon et condiments

*Romaine lettuce hearts like a Caesar salad,  
Tuna and comfit condiments*

•

Burratina crémeuse aux tomates anciennes,  
balsamique et huile d'olive

*Creamy "Burratina" cheese with ancient tomatoes,  
balsamic vinegar and olive oil*

•

Omelette selon votre goût  
(jambon, fromage, herbes du jardin)


*Omelette made as you like  
(ham, cheese, fresh garden herbs)*

### PÂTES FRAICHES



#### FRESH PASTA

26 €

Les pâtes artisanales « Rustichi »,   
sauce bolognaise

*Artisanal "Rustici" pasta,  
Bolognese sauce*

### GRILLADES



#### FROM THE GRILL

29 €

Crevettes sauvages rôties à l'huile d'olive,  
fleur de courgette au citron confit,  
sirop de tomate

*Roasted wild shrimps with olive oil,  
zucchini flower and comfit lemon,  
tomato syrup*

•

Côtes d'agneau grillées,  
tomates rôties et confites  
aux poivrons doux «Del Padron»

*Grilled lamb ribs,  
Roasted and comfit tomatoes  
with «Del Padron» sweet peppers*

### FROMAGES



#### CHEESES

6 €

Assiette de fromages de nos Provinces

*Plate of regional cheeses*

### DESSERTS



#### DESSERTS

9 €

Tarte sablée à la crème d'amande douce  
et fruits de saison

*Shortbread tart with almond cream  
and seasonal fruits*

•

Assortiment de glaces et sorbets

*Selection of ice creams and sorbets*

### MENU ENFANT



#### CHILDREN MENU

18 €

Poulet ou Jambon blanc ou Bolognaise  
accompagné de pâtes, une glace et une boisson

*Chicken or ham or Bolognese with pasta,  
ice cream and a drink*