

CHAMPAGNE À LA COUPE

Champagne Brut Rosé.....	25 €
Champagne «Cuvée Baumannière», Avize Blanc de Blancs, servi en magnum.....	17 €

CHAMPAGNE

Champagne «Cuvée Baumannière», Avize Blanc de Blancs.....	75 €
Champagne «Cuvée Baumannière», Brut Rosé.....	90 €

Verre | Bille

VIN BLANC /// WHITE WINE

IGP Alpilles, Abbaye de Pierredon.....	12 € 50 €
----------------------------------------	-------------

VIN ROSE /// ROSE WINE

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

VIN ROUGE /// RED WINE

JA Charial «L'Affectif», A O P Les Baux de Provence.....	13 € 65 €
-------------------------------------------------------------	-------------

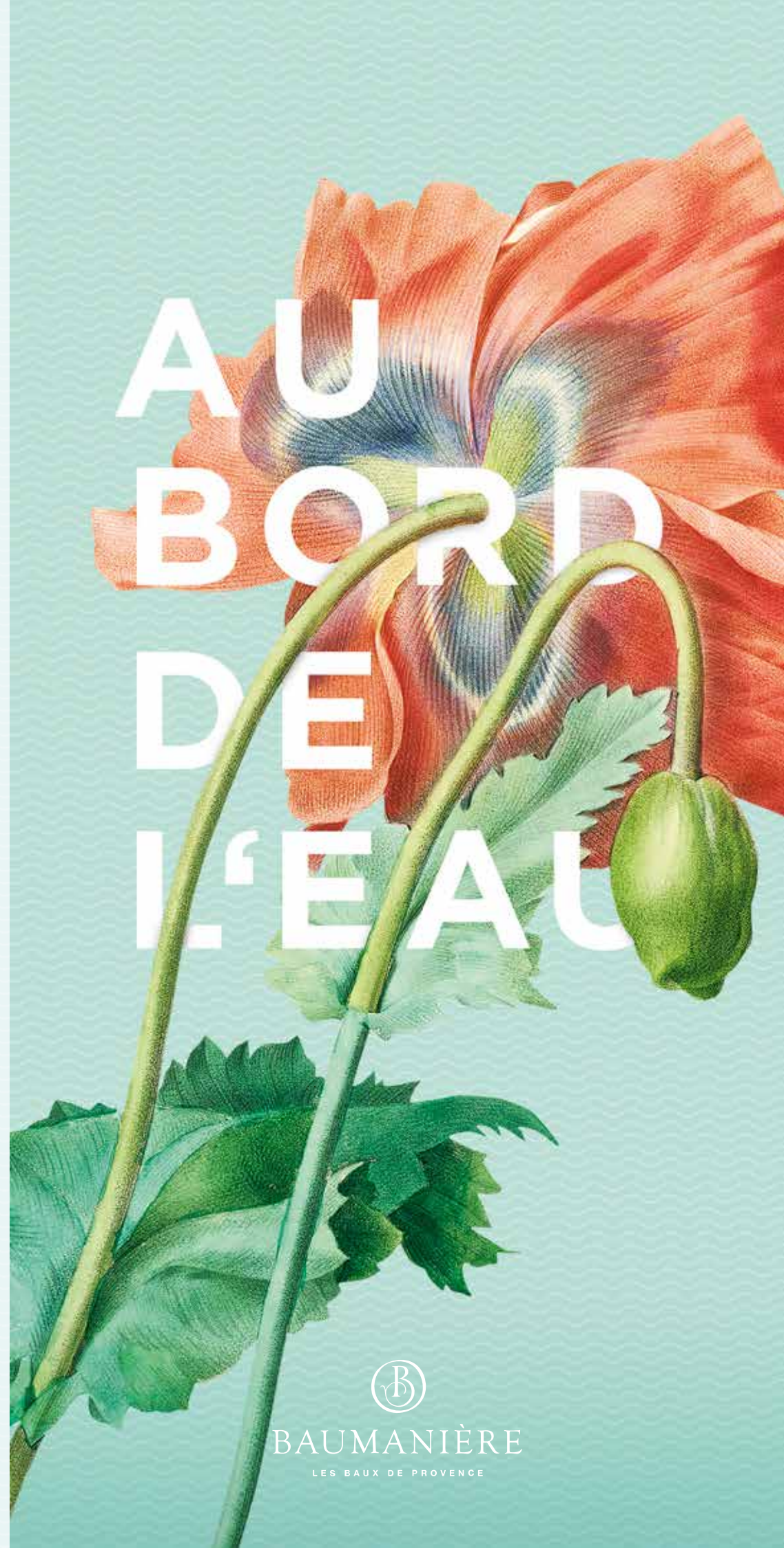
SOFTS

Eaux minérales - <i>Mineral water</i>	bille 8 € - 1/2bille 5 €
Sodas : Coca - cola, Orangina.....	6 €
Bières - <i>Beers</i>	9 €
Jus & Nectars de fruits 25cl <i>Fruit juice & 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 & 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*

27 €

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

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

40 €

Pan Bagnat de thon,
quelques condiments

*Large round sandwich with tuna,
some condiments*

33 €

Tomate ancienne,
mozzarella «di Buffala» et basilic vert

*Heritage tomatoes,
mozzarella «di Buffala» and fresh green basil*

29 €

POISSONS

/// FISH

Pêche du jour à la plancha,
légumes de saison

*«A la plancha» fish of the day,
seasonal vegetables*

42 €

Emietté de cabillaud,
courgettes condimentées,
huile d'olive basilic

*Flaked cod, pickled zucchini,
basil olive oil*

42 €

VIANDES & VOLAILLES

/// MEAT & POULTRY

Filet de bœuf, frites
Beef tenderloin, french fries

47 €

Fricassée de volaille de Bresse,
jus crémé, pomme purée

*Poultry fricassée,
creamy sauce, purée*

35 €

PÂTES

/// PASTA

Pâtes artisanales, bolognaise
Hand made linguini & Bolognese

26 €

DESSERTS

/// DESSERTS

Parfait glacé à la menthe,
salade de fruits rouges

*Mint iced mousse,
red fruits salad*

15 €

Finger chocolat,
moelleux coco, crème de café

*Chocolate finger,
coconut soft, cream of coffee*

15 €

Assortiment de glaces et sorbets,
quelques accompagnements

Ice creams and sorbets assortment

15 €

Ile flottante, caramel salé,
croquant de fruits secs

*Floating island, salted caramel,
crisp dessert with dried fruit*

15 €