

CHAMPAGNES

Champagne «Cuvée Baumanière», Avize Blanc de Blancs.....	Verre Blle 14 € 70 €
Champagne «Cuvée Baumanière», Brut Rosé.....	16 € 80 €

VINS BLANCS /// WHITE WINES

Château Gigognan «Clos du Roi», Châteauneuf du Pape.....	12 € 60 €
Abbaye de Pierredon, IGP des Alpilles.....	8 € 40 €

VINS ROSES /// ROSE WINES

JA Charial «L'Affectif», AOP Les Baux de Provence.....	40 €
Mas de la Dame «La Gourmande» IGP Alpilles.....	6 € 30 €

VINS ROUGES /// RED WINES

JA Charial «L'Affectif», AOP Les Baux de Provence.....	9 € 45 €
Domaine Giuliani, Châteauneuf du Pape.....	12 € 60 €
Mas de la Dame «La Gourmande» IGP Alpilles.....	7 € 35 €

SOFT

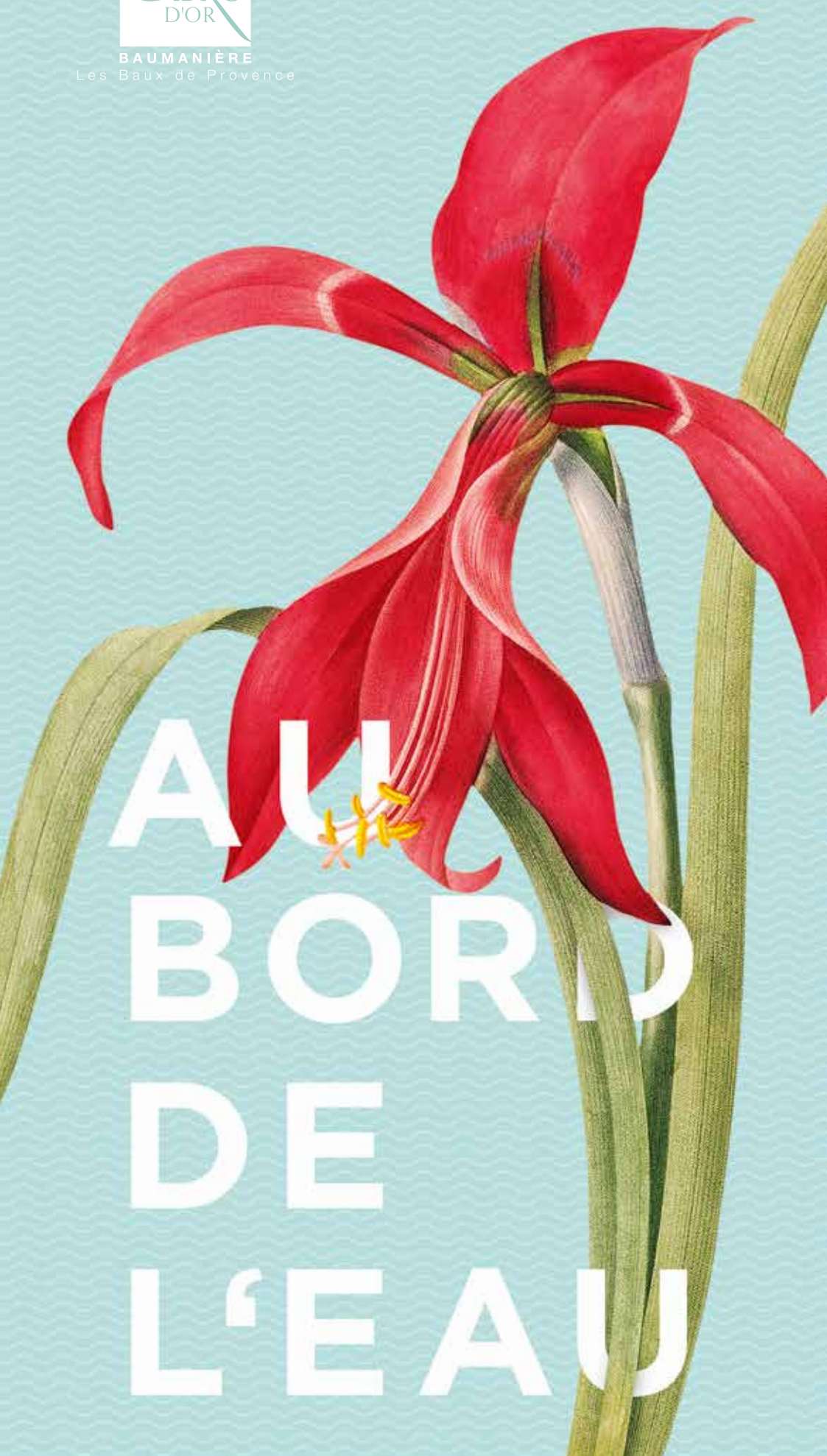
Eaux minérales - <i>Mineral water</i>	100cl : 7 € - 50cl : 5 €
Sodas 33cl.....	6 €
Sirop : Menthe, Grenadine, Fraise, Citron.....	3 €
<i>Syrup : Mint, Grenadine, Strawberry, Lemon</i>	3 €
Jus de fruits - <i>Fruit juice</i> 25cl.....	8 €
Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse.....	9 €
<i>Fresh fruit juice : Orange, Grapefruit</i>	9 €
Bières - <i>Beers</i>	7 €
Apéritif : Campari, Martini blanc, Martini rouge, Ricard, Pastis 51.....	7 €
Cocktail classique - <i>Classic cocktail</i>	de 16 € à 25 €
Cocktail de fruits - <i>Fruit cocktail</i>	12 €
Café et décaféiné - <i>Coffee and decaffeinated</i>	5 €
Cappuccino, café double - <i>Cappuccino, double coffee</i>	7 €
Thés & Infusions - <i>Teas & 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



AU
BOR
DE
L'EAU

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*

Fraicheur aux coeurs de sucrine,
Gambas rôties aux parfums d'agrumes,
mangue et coriandre fraîche,
vinaigrette passion

*Little Gem lettuce hearts,
roasted king prawns with citrus fruits,
mango and fresh coriander,
passion fruit vinaigrette*

Burrata crémeuse aux tomates anciennes,
balsamique et l'huile d'olive

*Creamy "burrata" 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 €

Pièce de thon mariné puis grillé,
crumble au vieux parmesan
et tomates de Pays rôties

*Marinated and grilled piece of tuna,
crumble with aged parmesan cheese
and local roasted tomatoes*

Côtes d'agneau grillée à l'huile d'olive,
tomates, ail confit et
pomme de terre grenaille en brochette

*Grilled ribs of Lamb with Olive oil,
skewer of tomatoes,
confit garlic and "grenaille" potatoes*

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*