



Soirées Italienne

1er jeudi de chaque mois
Buffet à 49€/pers. (hors boissons)

Soirées Amis Vignerons

3ème jeudi de chaque mois
Présentation d'un vignoble avec
Menu accord mets et vins : 80€/pers.

LA CARTE	EN JOURNÉE	
	ENTRÉE	PLAT
Velouté de cèpe, œuf parfait et Guanchale	17€	20€
Tête de veau, rémoulade de céleri rave, sauce Gribiche	15€	20€
Pastilla de Tourteau, légumes croquants aigre doux		24€
Escargots Gros Gris des Alpilles, Beurre persillé au gingembre et shiitakés		22€
Pot au feu de cochon de lait, gros légumes		22€
Filet de Pintade rôti, citron confit et estragon, Champignons fumés et farcis à la ricotta		22€
Filet de lotte nacré, riz rouge de Camargue, crème de Favouille Et noix de coco	23€	
Filet de daurade de nos côtes, farci aux champignons et panais Et Jambon de Pays, jus de viande acidulé		24€
Grillade du jour, frites et salade verte		22€

APÉRITIFS À PARTAGER

Planche de jambon de Parme coupé à la minute	18€
Bloc de Foie gras	25€

Le Bistrot utilise des produits frais de notre région.
La boulangerie et la pâtisserie sont faites tous les jours par nos chefs
Respectifs Mickael Martinez et Martin Leroy Terquem

Formules

MANVILLE

Petite entrée, petit plat et
dessert au choix - 32€

Tous les midis uniquement hors week-
end et jours fériés

GOLFEUR

Plat du Jour et dessert - 27€
Du lundi au vendredi hors jours fériés

MENU ENFANT

Plat et dessert - 18€

Le Bistrot de l'Aupiho

Prix nets. service compris en Euros. hors boissons