

Bistrot des Alpilles

LE BDA

POUR ASSAISONNER VOS PLATS NOUS VOUS PROPOSONS L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN DE CASTELAS

To season your meals we suggest the olive oil from the Castelas Moulin

Moulin
Castela
France

« Au pied du Château des Baux-de-Provence, le Moulin Castelas cultive ses huiviers et élabore ses huiles d'olive depuis deux générations. Au cœur de l'Appellation d'Origine Protégée Vallée des Baux-de-Provence, la famille Hugues maîtrise chaque étape de l'olivier au moulin pour donner naissance à des huiles au caractère affirmé, reflets des variétés, des saisons et d'un savoir-faire familial.

Profondément ancré dans son territoire le domaine cultive également les liens avec les chefs et artisans qui font vivre la Provence. Un attachement à la terre et au partage qui se prolonge naturellement au Moulin ouvert toute l'année aux visiteurs pour découvrir les coulisses de la production, parcourir les oliviers et déguster les huiles du domaine. »

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON ; ET PEUVENT ÊTRE SUJETS A MODIFICATION EN FONCTION DES ARRIVAGES

All our meals are homemade and prepared with local and seasonal products ; and may be subject to change depending on arrivals.

NOUS UTILISONS UNIQUEMENT DE LA CRÈME VÉGÉTALE

We are only using vegetal cream

LA LISTE DES ALLERGÈNES DE NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

The list of potential allergenic food is available on request

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS EN EUROS TTC
L'ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES**

Prices tax included / We don't accept check

LA CARTE

Entrées

CLAFOUTIS DE COURGETTES	13 €
Coulis de tomate et pesto maison	
OEUF MEURETTE À L'ANCIENNE	16 €
Mouillette au beurre salé	
TERRINE DE FOIE GRAS A L'ARMAGNAC	19 €
Chutney d'oignon confit, brioche toastée	
LEGUMES DE SAISON A LA FLAMME	15 €
Vinaigrette à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et crumble de fruits secs	

Plats

FILET DE BOEUF MATURE	35 €
Gratin Dauphinois et jardinière de légumes	
GARDIANE DE TAUREAU	26 €
Riz de Camargue	
COQUILLES SAINT JACQUES	21 €
Beurre d'agrumes, frites et salade	
MAGRET DE CANARD A L'ORANGE	24 €
Poêlée de légumes de saison	
TRUITE D'ARDÈCHE AUX AMANDES	23 €
Pommes de terre Agata en persillade	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE	25 €
Rôti sur coffre, gratin de coquillettes aux champignons et jus de cuisson	
RAGOÛT DE POULPE AU SAFRAN	22 €
Pommes de terre fondantes	

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	9 €
CARPACCIO D'ANANAS	10 €
Glace vanille artisanale	
CRÈME BRULÉE	9 €
Vanille Bourbon	
TIRAMISU CLASSIQUE	10 €
TATIN AUX POMMES GRANNY SMITH	10 €
Glace vanille artisanale	
FONDANT AU CHOCOLAT ET Caramel	10 €
CAFE GOURMAND	12 €
DESSERT DU JOUR	10 €
ASSIETTE DE FROMAGES	13 €

La Carte

LE BDA

La Carte

LE BDA

LA CARTE



Starters

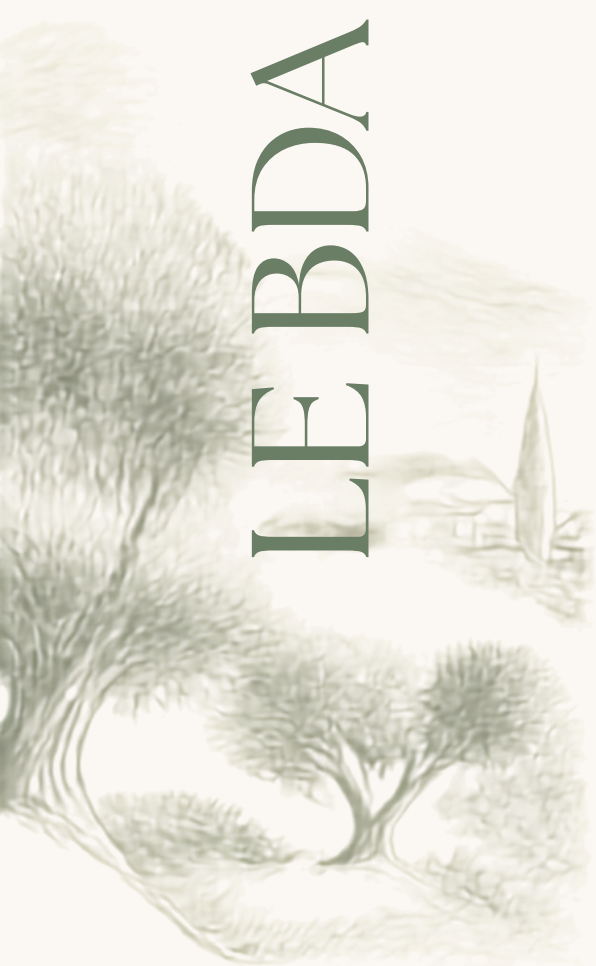
ZUCCHINI CLAFOUTIS	13 €
tomato coulis and pesto	
TRADITIONAL EGG MEURETTE	16 €
Salted butter soldiers	
ARMAGNAC FOIE GRAS TERRINE	19 €
Onions chutney, toasted brioche	
FLAME-GRILLED SEASONAL VEGETABLES	15 €
Sumer Truffle (Tuber Aestivum) vinaigrette and dried fruits crumble	

Main Courses

AGED BEEF FILLET	35 €
Dauphinois gratin and vegetable jardiniere	
BULL STEW GARDIANE	26 €
Camargue rice	
SCALLOPS	21 €
Citrus butter, french fries and salad	
ORANGE SAUCE DUCK BREAST	24 €
Seasonnal sauteed vegetables	
ALMONDS TROUT FROM ARDECHE	23 €
Persillade Agata potatoes	
FREE-RANGE CHICKEN SUPREME	25 €
Roasted on the bones, mushrooms coquillettes gratin and cooking jus	
SAFFRON OCTOPUS STEW	22 €
Fondant potatoes	

Deserts

CHOCOLATE MOUSSE	9 €
PINEAPPLE CARPACCIO	10 €
Artisanal vanilla ice cream	
CREME BRULEE	9 €
Bourbon Vanilla	
CLASSIC TIRAMISU	10 €
GRANNY SMITH APPLE TATIN	10 €
Artisanal vanilla ice cream	
CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL FONDANT	10 €
DESERT OF THE DAY	10 €
GOURMET COFFE	12 €
CHEESES PLATE	13 €



LE BDA

Brasserie

B R A S S E R I E

Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARDONS 23 €

Chèvre rôti, lardons et croûtons

Roasted Goat cheese, bacon and croûtons

SALADE WALDORF 21 €

Poulet, sucrine, noix de Grenoble et pommes

Chicken, sucrine lettuce, Grenoble Walnuts and apples

Burgers et Tartares

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 20 €

Tartare de boeuf traditionnel, frites et salade

Seasoned Beef tartare, french fries and salad

TARTARE PROVENÇAL 22 €

Tomates confites, pesto, parmeasan et pignons toastés

Candied tomatoes, pesto, parmiggiano, and toasted pine nuts

BURGER DU BDA 19 €

Burger classique : Steak, cheddar et sauce BDA (ketchup, mayo, paprika), frites et salade

Classic beef Burger : steak, cheddar, BDA sauce (ketchup, mayonnaise, paprika)

BURGER DE POULET KATSU 20 €

Burger de poulet Katsu, légumes croquants servi avec frites et salade

Katsu chicken Burger, crunchy vegetables served with french fries and salad

M E N U S

Menu des Amis

Entées / Plat / Dessert	37 €
Entées / Plat ou Plat / Dessert	33 €

CLAFOUTIS DE COURGETTES ET CHÈVRE, COULIS DE TOMATES ET BASILIC

Zucchini clafoutis and basil flavoured goat cheese

ou / or

OEUF MEURETTE À L'ANCIENNE, MOUILLETTE AU BEURRE SALÉ

Traditional egg Meurette, Salted butter soldiers

ou / or

LEGUMES DE SAISON A LA FLAMME, VINAIGRETTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET CRUMBLE DE FRUITS SECS

Flame-grilled seasonal vegetables, Sumer Truffle (Tuber Aestivum) vinaigrette and dried fruits crumble

COQUILLES SAINT-JACQUES AU BEURRE D'AGRUMES, FRITES ET SALADE

Scallops with citrus butter, French fries and salad

ou / or

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

Orange sauce duck breast, Seasonnal sauteed vegetables

ou / or

RAGOÛT DE POULPE AU SAFRAN, POMMES DE TERRE FONDANTES

Saffron octopus stew, Fondant potatoes

CARPACCIO D'ANANAS, GLACE VANILLE ARTISANALE

Pineapple carpaccio

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou / or

DESSERT DU JOUR

Desert of the day

Menu Enfant

jusqu'à 12 ans - under 12 years old	15 €
-------------------------------------	------

FILET DE COLIN PANÉ OU STEAK HACHÉ ET FRITES

Paned codfish or chopped steak with French fries

GLACE SMARTIES

Smarties Ice Cream

Menus

LE BDA



Cocktails

Sangria blanche du BDA 36cl 10.50
Vin blanc, sucre de canne, grand marnier, fruits frais

Mojito 36cl 11.50
Captain morgan white ,citron vert,feuilles de menthe,sucre de cannes,eau gazeuse

Margarita 16cl 11.50
Tequila,cointreau,citron vert

Bora Bora 16cl 11.50
Malibu, jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Le French 16cl 11.50
Champagne,gin tanqueray ,citron pressé, sucre de cannes

Le Provencal French 16cl 11.50
Champagne, gin tanqueray,citron pressé, sirop de lavande



Mojitos

Virgin Mojito 36cl 8,50
citron vert,eau gazeuse,menthe fraiche ,sucre de cannes ,fruits frais

Le BDA 36cl 8,50
Limonade,jus d'orange,sirop de grenadine, fruits frais



Apéritifs

Ricard/51/Casanis 2cl 3,40

Kir vin blanc 10cl 6.50

Americano maison 10cl 8.50

Suze/Martini/Porto/Muscat 6cl 6.00

Coupe champagne 10cl 13.50



Softs/ Jus de fruits/ Eaux

33cl

Coca/Perrier/Orangina/ Limonade/St-Yorre 25cl 4.00

Schweppes/Agurmes/ Orangina/Fuze tea 25cl 4.00

Jus d'orange/Tomate/A.C.E/ Abricot/Ananas/Pomme 4.00

Bouteille 1 litre:

San Pelligrino, Vittel 7.80

Demie bouteille 0.50 litre : 5.80

San pelligrino, Vittel



Spritz

Aperol Spritz 36cl 12.50

Limoncello Spritz 36cl 12.50

Saint Germain Spritz 36cl 13.50

Saint Remy Spritz 36cl 10.50
(sans alcool)
Eau gazeuse, Petillant sans alcool, purée de fruit, fruits frais



Spiritueux

Jack Daniel`s 5.90

Jameson Irish Whiskey 5.50

Haig Club Ecosse scotch Whiskey 5.50

Bulleit Bourbon 7.90

Bushmills Irish Whiskey 7.50

Lagavulin Ecosse, single malt scotch whiskey 9.90

Gin Bombay saphir 6.50

Gin Tanqueray 6.50

Vodka Ciroc 6.50

Captain Morgan Black 5.50

Diplomatico rhum Vénézuéla 7.50

Kraken black spices de Trinité et Tobago 6.50



Digestifs

Get 27/Get menthe citron/ Amaretto/Limoncello 6cl 6.50

Armagnac Jeanneau 4cl 7.90

Cognac Martel 4cl 7.90

Eau de vie de poire 4cl 6.50

Vieux Marc De Provence 4cl 6.50

Chartreuse 4cl 6.50

Bas Armagnac 4cl 11.20

Domaine de Salie



Pressions Fada

25 CL 50CL

La Blonde 3.90 7.80

La Blanche 4.40 8.80

La IPA 4.90 9.80

La Bière du moment 4,90 9.80



Bières Bouteilles

Heineken 00 6.90

Chouffe, Desperado,Paix de DIEU 7.90