



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

RESTAURANT BAUX ARTS



DOMAINE DE VALMOURIANE
Petite route des Baux - D27
13210 Saint Rémy de Provence
04 84 5 1 11 11
contact@domainedevalmouriane.com



Dans notre restaurant, nous n'avons d'autres ambitions que de proposer une cuisine authentique, ancrée dans les saisons et généreuse.

C'est dans ce décor à la fois détendu et élégant que vous est proposée une parenthèse gourmande et conviviale.

In our restaurant, we have no other ambition than to offer authentic cuisine, rooted in the seasons and generous. It is in this relaxed yet elegant setting that you are invited to enjoy a gourmet and convivial interlude.

Toute l'équipe est heureuse de vous recevoir.

The entire team is delighted to welcome you

NOTRE CARTE

Our menu

Pour midi et soir:

for lunch and dinner:

La carte vous permettra de composer vous même votre repas selon vos envies

The menu allows you to compose your own meal according to your desires.

Suggestion du Moment:

Suggestion of the Moment:

vous seront annoncées par nos collaborateurs à la voix.

Will be announced to you by our staff verbally.

Menu enfants 20€

Kids menu

Plats : steak haché, blanc de volaille, poisson du moment, accompagné de frites ou pâtes

Desserts: sorbet ou glace, salades de fruits

Nos recommandations végétariennes

Our vegetarian recommendation

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets TTC

POUR COMMENCER.

Velouté de champignons, foie gras poêlé, croutons à l'ail. 19€

Mushroom soup, pan-fried foie gras and Garlic croutons.

Tartare de thon rouge à la mangue, betteraves et avocats. 21€

Tuna tartare with Mango ,Beat and Avocado.

POUR SUIVRE.

Burger Baux-Arts. 24€

Baux-Arts Burger.

Tagliatelles à la truffe, copeaux de parmesan. 29€

Tagliatelle with Truffle and shaving parmesan.

Filet de bar croustillant, salicorne et jardinière de légumes. 32€

Seebass crisp, Salicorn and fresh vegetables.

Joue de boeuf braisée, écrasé de pommes de terre, chips de patate douce. 34€

Braised Beef cheek, mashed potatoes and sweet potato chips.

Assiettes de Fromages de la région. 15€

Plate of local Cheeses.

LES DOUCEURS.

Nougat glacé au miel. 10€

Ice cream Nougat.

Gaspacho ananas gingembre et sorbet citron. 10€

Pineapple and ginger gazpacho, lemon Ice cream.

Finger pistache-mandarine. 10€

Pistachio and mandarin finger.