

La manade des Baumelles  
vous propose sa boutique  
avec un grand choix  
de produits régionaux.



Elle accueille également,  
toute l'année, les groupes jusqu'à  
200 personnes avec des menus spéciaux.



Viande de taureau AOP race di biou ou de combat élevé en plein air dans  
la Camargue, la Provence et le Languedoc. Abattu dans le pays d'Arles.



Agneau élevé en plein air dans les plaines de la Crau et les Alpilles.  
Abattu dans le pays d'Arles.



Porc élevé en plein air sans OGM dans le Mont-Ventoux  
et le Mont de Vaucluse. Abattu dans le pays d'Arles.



Taureau de race di biou ou de combat élevé en plein air à l'état sauvage  
dans la Provence et le Languedoc. Abattu dans le pays d'Arles.



Angus élevé en plein air dans le pays d'Oc et abattu dans le pays d'Arles.

[www.manadedesbaumelles.fr](http://www.manadedesbaumelles.fr)



# La Manade des Baumelles



Côté Cuisine...

## Notre Formule à 25 € :

Apéritif "maison" + 1 plat au choix + 1 fromage ou 1 dessert au choix  
+ 50 cl d'eau de dégustation Cryo plate ou gazeuse.



## Notre Formule à 37 € :

Apéritif "maison" + 3 entrées au choix + 1 plat au choix + 1 fromage + 1 dessert  
+ café expresso + 50 cl d'eau de dégustation Cryo plate ou gazeuse.



## Notre Menu Enfant à 12 € :

1 sirop au choix + saucisson de taureau + steak haché de taureau-frites  
ou gardianne de taureau au riz trois couleurs ou saucisse camarguaise-frites,  
1 cône glacé vanille-fraise ou vanille-chocolat.

Prix nets

## Nos ENTRÉES :

- Les Tellines

*sous un filet d'huile d'olive recouvert de persil ou façon aioli (selon arrivage)*

- Trilogie de Charcuterie Camarguaise  
*(saucisson de taureau, pasté camarguais, teston)*

- Gratinée d'Encornets du Chef

- Carpaccio de Taureau Camargue AOP

- Panier de Légumes Frais de Saison   
à la Crème d'Anchois "Maison" du Chef

- Feuilleté "Maison"   
*(feuilleté d'asperges, feuilleté provençal à la tomate)*

- Ris d'Agneau en Sauce Forestière

- Fricassé d'Anguilles à la Fleur de Sel de Camargue *(selon arrivage)*

Pour la présence des allergènes à affichage obligatoire, renseignez-vous auprès de notre responsable de salle.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Nos DESSERTS :

- Fondant au chocolat

- Salade de fruits frais de saison

- Pâtisserie "Maison" du Chef   
*(Fraisier, framboisier, craquant au chocolat, mille-feuille, tarte aux fruits de saison)*

- Crème brûlée

- Glace ou sorbet (2 boules)  
*Parfums : vanille, chocolat, rhum-raisin, pistache, café, pomme, citron, poire, cassis*

- Assiette de fromages  
*(Bleu, chèvre, reblochon et camembert)*

- Petit chèvre à l'huile d'olive, coriandre et cumin

Prix nets

## Nos PLATS :

- Gardianne de taureau Camargue AOP   
autour des riz trois couleurs

- Panaché de taureau et sauce échalotes - Morilles du Chef

- Côte de taureau à la fleur de sel de Camargue

- Pavé de taureau à la fleur de sel de Camargue

- Joints de porc braisés à la moutarde à l'ancienne ou au miel

- Pavé d'Angus du pays d'Oc à la plancha

- Trilogie de viandes du terroir du sud à la plancha   
*(Brochette de taureau Camargue AOP, porc du Ventoux, agneau les Comtes de Provence)*

- Filet de taureau Camargue AOP autour de ses légumes frais   
avec une sauce morilles et échalotes *(Suppl. 5 €)*

- Poisson du jour à la plancha *(selon arrivage)*   
*(Filet de sandre de la petite Camargue ou Queue de lotte  
ou Filet de baudroie à la tomate mozzarella ou Filet de sandre en croûte)*

Nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison  
ou gratin dauphinois et riz trois couleurs