

LES SOFTS

LES SODAS

Coca-Cola 33cl	5,50 €
Coca-Cola Zéro 33cl	5,50 €
Orangina 25cl	5,50 €
Limonade 25cl	5,50 €
Ginger Beer London Essence 20cl	5,50 €
Tonic Water London Essence 20cl	5,50 €

LES JUS

Jus Kookabara Bio 25cl	6,00 €
Orange, Pomme, Abricot, Tomate	

LES EAUX & SIROPS

Perrier 33cl	5,50 €
Evian 1L	7,00 €
Perrier Fines Bulles 1L	7,00 €
Evian 50cl	5,50 €
Perrier Fines Bulles 50cl	5,50 €
Chateldon 75cl	9,00 €
Thonon 75cl	9,00 €
Sirop à l'eau 25cl	3,50 €
Menthe, Grenadine..	
Perrier sirop 33cl	6,00 €
Diabolo 25cl	6,00 €



Fresh drinks

Thé glacé maison 25cl	6,00 €
Café frappé 25cl	6,00 €

LA CAFETERIE

Ristretto	3,50 €
Espresso	3,50 €
Double Espresso	4,50 €
Café allongé	4,00 €
Noisette	4,00 €
Cappuccino	6,00 €
Thés	
Breakfast, Earl Grey, Vert Sencha	5,50 €
Infusions	
Menthe poivrée, Camomille, Verveine	5,50 €

LES BIÈRES

Pression Fada Blonde 25cl	7,00 €
Pression Fada Blonde 50cl	10,00 €
Pression Fada IPA 25cl	7,00 €
Pression Fada IPA 50cl	10,00 €
Corona Cero 0,0% 33cl	7,00 €
Sulauze Machoman wheat Ales 33cl	9,00 €
Sulauze Love Juice grappe Ales 33cl	8,00 €

L'APÉRITIF

Pastis Bardoin 4cl	7,00 €
Pastis 51/Ricard 4 cl	6,00 €
Tomate / Perroquet / Mauresque 4cl	6,50 €
Porto Tawny blanc ou rouge 10cl	10,50 €
Rinquinquin 10cl	11,00 €
Absente 55° de Forcalquier 4cl	9,50 €
Martini blanc/ rouge 4cl	9,00 €
Campari 4cl	9,00 €
Gentiane de Lure 4cl	8,50 €

LES COCKTAILS & MOCKTAILS

Les Cocktails classiques :	16,00 €
Americano, Negroni, Whiskey Sour..	

Les Mocktails 12cl :

Le Mistral	14,00 €
Jus d'ananas, sirop de basilic, citron vert et tonic	Happy Hour 10.00€
Mockalpilles	14,00 €
Ginger beer, citron, pamplemousse	Happy Hour 10.00€
Pomme Berry	13,00 €
Pomme, fraise, citron vert, perrier	Happy Hour 10.00€

Bar à Spritz



LES CLASSIQUES

Apérol Spritz	15,00 €
St Germain Spritz	16,00 €
Campari Spritz	15,00 €

LES SIGNATURES 15cl

Spicy Spritz	18,00 €
Bombay Bramble	
Sirop de gingembre	
Jus de citron	
Prosecco	

Paradou Spritz	17,00 €
Limoncello infusé aux herbes	
Martini Blanc	
Sirop de pamplemousse	
Jus de citron	
Prosecco	

French 13	18,00 €
Gin Tanqueray	
Aperol	
Pêche	
Jus de citron	
Prosecco	

Le Spritz du moment	17,00 €
----------------------------	---------

Happy Hour
18:00
19:00

12€

HAPPY HOUR Des Copains

18:00 - 19:00

Planche mixte
Sélection de fromages frais et affinés,
charcuterie artisanale de pays



Mixed board
28 €

Trio de tartinades
Houmous, crémeux betterave, tapenade,
crackers, naans

Spread platter
Hummus, beetroot cream, tapenade,
crackers and naans

20 €



Saucisson guillotine à partager
beurre demi-sel et pickels



Guillotine sausage to share

17 €

La sélection du Sommelier

	12 cl	75 cl
Domaine du Mas Saintes Berthe Tradition blanc 2025 - IGP Alpilles	10 €	42 €
Domaine de la Vallongue Les Calans blanc 2025 - IGP Alpilles	9 €	40 €
Domaine Gavoty - IGP Vins de pays du Var Les Cigales blanc 2025		39 €
Domaine du Mas Saintes Berthe Tradition rosé 2025 - IGP Alpilles	10 €	42 €
Domaine de la Vallongue Les Calans rosé 2025 - IGP Alpilles	9 €	40 €
Domaine Gavoty - IGP Vins de pays du Var Les Cigales rosé 2025		39 €
Domaine du Mas Saintes Berthe Tradition rouge 2025 - IGP Alpilles	10 €	42 €
Domaine de la Vallongue Les Calans rouge 2025 - IGP Alpilles	9 €	40 €
Domaine Gavoty - IGP Vins de pays du Var Les Cigales rouge 2025		39 €
Gaidoz Forget - Champagne Carte d'Or Brut	18 €	88 €

Les produits à l'honneur

Notre cheffe, Julie Chaix, a identifié les meilleurs producteurs locaux, et fait son marché chaque jour pour proposer une carte fraîche et audacieuse.

Vous trouverez dans les mets proposés à La Petite Guinguette, des produits de circuit court dont voici quelque uns de nos fournisseurs partenaires,

Charles et fils

Julien Rizzo

La Table de Solange

Le Colombier du Comtat

Les Délices de l'Olivier

Le Jardin des Alpilles

Le Montagnard des Alpes

Monsieur Gilles

Moulin Mas de Daudet

Omeeterra

Produits PIC

RM Marée

Partagez vos moments de joie
sur les réseaux
et identifiez nous

@lpm_hameaudesbaux

@les_petites_maisons

#hameaudesbaux

#lespetitesmaisons



LES TAPAS

A partager, ou pas

Panisses et pistou de basilic
Panisses and basil pistou
9 €

Sardines de Méditerranée grillées et citron de pays
Grilled Mediterranean sardines and local lemon
12 €

Salade de melon de Provence, pois chiches cuisinés
et rafraîchis, concombres et Feta
Provence's melon salad, chickpeas, cucumbers and Feta
11 €

Burrata crémeuse, focaccia et roquette sauvage
Creamy burrata, focaccia and wild aragula
13 €

Caponata d'aubergines, amandes fraîches
et abricots secs
Eggplant caponata, almonds and dry apricot
9 €

LES SIDES

Les Petits Indispensables

Frites fraîches
Fresh fries
5 €

Légumes du moment grillés
Grilled seasonal vegetables
7 €

Coleslaw
salade de choux, carottes et mayonnaise
Cabbage and carrots in fresh salad with mayonnaise
7 €

LES GRILLADES DU HAMEAU

Sur les braises à l'ombre des platanes

LA TERRE

La pièce du boucher rôtie sur la braise (2 pers.)
The roasted butcher piece (for 2)
69 €

Burger effiloché de bœuf
Pain brioché artisanal, boeuf confit longuement et
tomme de chèvre de Saint-Remy
Pulled beef burger
artisanal buns, stewed beef and Saint-Remy's goat cheese
25 €

Ribs de cochon fermier à la sauce barbecue
Free-range pork ribs with barbecue sauce
25 €

Ailerons de poulet fermier glacés
à la confiture piment-poivrons
Glazed spicy chicken wings
25 €

LA MER

La pêche du jour, entière cuisinée sur la braise
à partager (2 pers.)
Catch of the day to share (for 2)
69 €

Poulpe de roche de Méditerranée grillé, vierge
Grilled rock octopus, olive oil based sauce
28 €

La pêche du jour individuelle
Catch of the day individual
26 €

Fish and chips du Hameau
et sauce tartare aux herbes sauvages
Hameau fish and chips with tartar sauce
26 €



Tous nos plats sont accompagnés de frites
et salade

All our dishes come with fries and salad

LES DESSERTS

Touche de gourmandise

Bâtonnets glacés, Mosco Pop

Vanille, chocolat, café, pistache, coco, yoghurt,
framboise, fraise, citron, abricot, cassis, ananas

Ice cream sticks, Mosco Pop

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut, yogurt
raspberry, strawberry, lemon, apricot, cassis, pineapple

7 €

Le Brownie et grué de cacao,
ganache montée à la fève Tonka

Brownie and cocoa grué,
whipped ganache with tonka bean

7 €

Le gâteau moelleux roulé,
aux agrumes de Vanessa et Guillaume

Soft rolled cake
with citrus fruits by Vanessa and Guillaume

7 €

Le Baba, infusé au sirop de fruits de la passion,
crème légère à la noix de coco

Baba (sponge cake) infused with passion fruit liquor,
served with light coconut cream

7 €

Fromage de chèvre chaud,
pain toasté au four à braise et miel

Hot goat cheese,
toasted bread and honey

9 €

MENU ENFANT

Pour les petits

Saucisse de volaille

Poisson du jour

Acc : Légumes ou frites fraîches

Dessert au choix

Chicken Sausage

catch of the day

Sides: Vegetables or fresh fries

Dessert of your choice

25 €



Viande Origine France

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris

Net prices including VAT in Euros, taxes and service included

Tableau d'allergène disponible sur demande

Les Art'péros du Hameau

La placette du Hameau devient un lieu de rencontre artistique !

Peinture, photo, objets artisanaux...
Découvrez le travail d'artistes émergents, échangez avec eux et soutenez leur créativité, le tout autour d'un happy hour convivial.

Entrée libre, boissons en vente sur place.

Les Art'péros Créatifs

Participez à nos ateliers créatifs, animés par un artiste de la résidence 2025, d'environ 2h, sur réservation.

Ouverts aux clients de l'hôtel et aux clients extérieurs, à 40€/personne (incluant une boisson Happy Hour).

Une belle occasion de créer, partager et découvrir l'univers d'artistes émergents dans une ambiance conviviale.

Les Joyeux Lives

Enjoy Music Solo Cyrielle

03/06/2026

24/06/2026

02/09/2026

New Flamenco

10/06/2026

15/07/2026

12/08/2026

Clay le Duo

22/07/2026

26/08/2026

Tonino

21/06/2026

29/07/2026

19/08/2026

Goldy Flower

08/07/2026

05/08/2026

