Le Bistrot Caire

Entrées

Planche de charcuterie – 2 pers : chorizo ibérique Bellota, coppa corse, jambon Serrano 24 mois,	
saucisson sec de cochon du Mont-Ventoux	15 €
Tarte fine aux tomates anciennes, et brousse de chèvre du Rove AOP $arnothing$	13 €
Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe $arnothing$	8€
Beignets de courgettes, sauce ciboulette $arnothing$	10 €
Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce	12 €
Focaccia maison à l'huile d'olive du Moulin de Velaux, Mozzarella di bufala et légumes grillés $arnothing$	12 €
Salades	
Salade César : cœur de romaine, tomates cerise, croustillants de poulet (FR), copeaux de parmesa	
Œuf mollet, croûtons, sauce césar maison	18 €
Salade Grecque : salade, falafels, tomates cerise, féta AOP, concombre, oignons, olives, menthe fr capres et pain pita \varnothing	aiche, 18 €
Salade Bistrot : Sucrine, melon, tomates anciennes, fromage de chèvre « Fromagerie de Manon –	
Mausanne les Alpilles, basilic frais, oignons rouges ∅(Sup Jambon serrano 24 mois +2€)	17€
Plats	
Gnocchi sauce tomates, pesto et burratina $arnothing$	19 €
Tagliata de bœuf Angus (IRL), roquette, copeaux de parmesan, pignons de pins et huile d'olive	24 €
Burger: bun maison, steak du boucher (FR), guanciale, pecorino et mayonnaise tomates confites	19 €
Échine de cochon du Mont-Ventoux confite au romarin et crème d'ail	24 €
Pièce du boucher - voir notre ardoise	
Tartare de daurade royale et crevettes, nectarine, citron et basilic	22€
Filet de merlu à la plancha, gremolata aux amandes et citron vert	25€
Tentacules de poulpe grillées, mayonnaise crémeuse au piment d'Espelette et chips de chorizo	26 €
Garniture au choix : Frites maison - Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive - Légumes du moment - S	Salade
Supplément garniture	4 €
Menu enfant : Sirop, croustillants de poulet ou steak haché ou nuggets de poisson et 1 boule de glace	12 €
Desserts Tous nos desserts sont faits maison	
Fromage de chèvre « Fromagerie de Manon – Mausanne les Alpilles », miel de Provence	8€
Mousse au chocolat noir 64%	9€
Clafoutis aux abricots, glace vanille	9€
Profiterole	10 €
Cheesecake mangue-passion	10 €
Crème brulée à la vanille	8€
Salade de fruits frais	8€
Café ou thé gourmand	11 €

Prix nets. Service compris. - Moyens de paiement : Carte Bancaire (min 10€) - Espèces