







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 	13 €
Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe 	8 €
Œuf cocotte aux asperges vertes et crème de parmesan 	13 €
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 	12 €

Salades

Salade César : cœur de romaine, tomates cerise, croustillants de poulet (FR), copeaux de parmesan, Œuf mollet, croûtons, sauce César maison	18 €
Salade Grecque : salade, falafels, tomates cerise, féta AOP, concombre, oignons, olives, menthe fraîche, capres et pain pita 	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 	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 €
Côte de veau (FR) cuite basse température, rôtie au beurre persillé	29 €
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 €
<u>Garniture au choix</u> : Frites maison - Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive - Légumes du moment - 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 €
Sablé breton aux fraises de Provence et chantilly au mascarpone	10 €
Profiterole	10 €
Cheesecake mangue-passion	10 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Salade de fruits frais	8 €
Café ou thé gourmand	11 €