

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 € |
| Tataki de magret de canard IGP Sud-Ouest, huile de sésame et poivres du Timut | 13 € |
| Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe ☞ | 8 € |
| Beignets de courgettes, sauce ciboulette ☞ | 10 € |
| Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce | 12 € |
| Pressé d'aubergines confites, menthe et parmesan – coulis de tomates ☞ | 11 € |

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

| | |
|--|------|
| Raviolis artisanaux au gorgonzola, crème de parmesan et noisettes torréfiées ☞ | 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 € |
| Souris d'agneau (FR) confite 7 heures aux épices douces, jus réduit | 30 € |
| Pièce du boucher - voir notre ardoise | |
| Tartare de daurade royale et crevettes, nectarine, citron et basilic | 22 € |
| Filet de bar à la plancha, spaghettis de courgettes et crumble aux olives | 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 € |
| Baba au rhum et chantilly | 10 € |
| Profiterole | 10 € |
| Cheesecake mangue-passion | 10 € |
| Crème brûlée à la vanille | 8 € |
| Salade de fruits frais | 8 € |
| Café ou thé gourmand | 11 € |