

# 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 € |
| Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe ☞   | 8 €  |
| Tataki de magret de canard IGP Sud-Ouest, huile de sésame et poivres du Timut  | 12 € |
| Crèmeux de courge butternut, chips de ravioles du Dauphiné et copeaux de comté   | 10 € |
| Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce  | 12 € |
| Foie gras de canard (FR) mi cuit, pain de mie toasté et confiture d'olives noires  | 17 € |

## Salades

|  |      |
|--|------|
| Salade César : cœur de romaine, tomates cerise, croustillants de poulet (FR), copeaux de parmesan, Œuf mollet, croûtons, sauce césar maison  | 18 € |
| Salade de chèvre chaud : feuille de chêne, fromage de chèvre « Fromagerie de Manon – Mousanne les Alpilles pané aux amandes et noisettes, poitrine fumé, croutons, oignons rouge, tomates confites | 18€  |

## Plats

|   |      |
|---|------|
| Raviolis artisanaux au gorgonzola, crème de parmesan et noisettes torréfiées ☞  | 19 € |
| Côte de cochon de L'Aveyron , cuisson basse température et sauce aux cèpes  | 25 € |
| Burger : bun maison, steak du boucher (FR), bœuf séché, Morbier AOP et sauce au poivre<br>(Option végétarienne : galette de légumes au fromage) | 19 € |
| Souris d'agneau (FR) confite 7 heures aux épices douces, jus réduit   | 30 € |
| Pièce du boucher - voir notre ardoise   |      |
| Le mijoté du moment – voir notre ardoise  |      |
| Filet de bar à la plancha, spaghettis de courgettes et crumble aux olives   | 25 € |
| Calamars grillés à la plancha, sauce chimichurri  | 24 € |
| <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 – Mousanne les Alpilles », miel de Provence          | 8 €  |
| Cookie chocolat, cœur coulant praliné noisette et glace vanille de Madagascar                | 10 € |
| Baba au rhum et chantilly  | 10 € |
| Profiterole  | 10 € |
| Pommes confites, crème chaude mascarpone et sablé breton                                     | 10 € |
| Crème brûlée à la vanille  | 8 €  |
| Poire pochée, sauce caramel beurre salé, crumble aux amandes et glace crème fraîche d'Isigny | 10 € |
| Café ou thé gourmand   | 11 € |