

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	16 €
Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe ☞	8 €
Velouté de champignons, bleu du Vercors-Sassenage AOP et graines de courges grillées	11 €
Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce	12 €
Foie gras de canard (FR) mi cuit, pain de mie toasté et chutney de courge au vinaigre balsamique	17 €
Os à moelle et escargots gratinés au beurre persillé, sauce ravigote	14 €

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 – Maussane-les - Alpilles pané aux amandes et noisettes, poitrine fumé, croutons, oignons rouge, tomates confites	18€

Plats

Raviolis artisanaux à la ricotta, pesto d'épinards, roquette et copeaux de parmesan ☞	19 €
Paleron de veau (FR) confit basse température, sauce crémeuse aux câpres	27 €
Poitrine de cochon du Ventoux confite et caramélisée, miel, soja et gingembre	24 €
Burger : bun maison, steak du boucher (FR), bœuf séché, Morbier AOP et sauce au poivre (Option végétarienne : galette de légumes au fromage)	19 €
Le mijoté du moment – voir notre ardoise	
Filet de truite d'Ardèche sauce au vin jaune et morilles	25 €
Cassolette de cabillaud, crevettes, noix de pétoncles et fondue de poireaux au safran	27 €
<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

Saint-Marcelin IGP et miel du Rucher Buissonnier	8 €
Cookie chocolat, cœur coulant praliné noisette et glace vanille de Madagascar	10 €
Baba au rhum et chantilly	10 €
Profiterole	10 €
Tiramisu crème de marrons	10 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Poire pochée, sauce caramel beurre salé, crumble aux amandes et glace chocolat	10 €
Café ou thé gourmand	11 €