

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 - 7/10	16 €
Panisses maison - mayonnaise à l'huile de truffe 🍷 - 3/10	8 €
Asperges blanches, sauce mousseline et crumble aux noisettes 🍷 - 1/3/8/10	13 €
Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce – 2/1/6/3	12 €
Vitello tonnato, câpres frits et pickles d'oignons rouge - 3/4/7/10	13 €
(Fines tranches de veau rosé, sauce à base de thon, jaune d'œuf, câpres, huile d'olive et citron)	
Os à moelle et escargots gratinés au beurre persillé, sauce ravigote – 14/7/1	14 €

Salades

Salade César : cœur de romaine, tomates cerise, croustillants de poulet (FR), copeaux de parmesan, Œuf mollet, croûtons, sauce césar maison -1/3/10	19 €
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 – 1/7/8/10	19 €

Plats

Gnocchi, crème de fèves au chèvre frais des Alpilles et asperges vertes 🍷 - 1/3/7	20 €
Agneau des Alpilles confit au miel et romarin – 1/7	27 €
Poitrine de cochon du Ventoux confite et caramélisée, miel, soja et gingembre – 6/11	24 €
Burger : bun maison, steak du boucher (FR), fromage de brebis Basque, poitrine fumée 3/7/10 et mayonnaise au piment d'Espelette (Option végétarienne 🍷 : galette de légumes au fromage)	19 €
Le mijoté du moment – voir notre ardoise	
Tartare de thon à l'italienne, basilic, parmesan, pignons de pins et tomates confites – 1/4/8/6/7	25 €
Cassolette de cabillaud, crevettes, noix de pétoncles et fondue de poireaux au safran – 14/2/4/7	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 :	13 €
Sirop, croustillants de poulet ou steak haché ou nuggets de poisson et 1 boule de glace	

Desserts Tous nos desserts sont faits maison

Fromage de chèvre « Fromagerie de Manon – Maussane-les-Alpilles », miel du Rucher Buissonnier	8 €
Cookie chocolat, cœur coulant praliné noisette et glace vanille de Madagascar	10 €
Baba au rhum et chantilly – 7/3/1	10 €
Profiterole – 1/3/7/8	10 €
Riz au lait à la pistache, confit de rhubarbe et pistaches caramélisées -7/8	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 3/7	8 €
Soupe de fraise au citron vert, glace Calisson et tuile aux amandes - 1/3/7/8	10 €
Café ou thé gourmand	11 €

Liste des allergènes :

1. Céréales contenant du **gluten** et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut). 2. **Crustacés** et produits à base de crustacés. 3. **Œufs** et produits à base d'œufs. 4. **Poissons** et produits à base de poissons 5. **Arachides** et produits à base d'arachides. 6. **Soja** et produits à base de soja. 7. **Lait** et produit à base de lait. 8. **Fruits à coque**. 9. **Céleri** et produits à base de céleri. 10. **Moutarde** et produits à base de moutarde. 11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame. 12. **Anhydride sulfureux et sulfites**. 13. **Lupin** et produits à base de lupin. 14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.

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