

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 €
Beignets de courgettes, sauce ciboulette ☞ - 1/7/3/10	10 €
Tempura de gambas Panko – sauce aigre douce – 2/1/6/3	12 €
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit aux morilles, confit d'oignons au Muscat de Beaumes-de-Venise – 1/7/3	18 €
Œuf mayonnaise, chair de crabe et citron yuzu – 3/2/10	11 €

Salades

Salade César : cœur de romaine, tomates cerises, croustillants de poulet (FR), copeaux de parmesan, Œuf mollet, croûtons, sauce césar maison -1/3/10	19 €
Salade Grecque : salade, falafels, tomates cerise, féta AOP, concombre, oignons, olives, menthe fraîche, capres et pain pita ☞ 1/10/7	19 €

Plats

Raviolis artisanaux aux cèpes, crème de champignons et bleu d'Auvergne ☞ - 1/3/7	20 €
Agneau des Alpilles (FR) confit au miel et romarin – 1/7	27 €
Tagliata de bœuf (FR), roquette, copeaux de parmesan, pignons de pins et huile d'olive 5/7/8 <i>(Fines tranches de bœuf grillées, servies sur lit de roquette, pesto maison et parmesan)</i>	25 €
Côte de cochon du Ventoux (FR) cuisson basse température et sauce chimichuri	27 €
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins – 3/10	22 €
Burger : bun maison, steak du boucher (FR), comté AOP, pancetta et sauce paprika fumé - 1/3/7/10	19 €
Pièce du boucher – Voir notre ardoise	
Tentacules de poulpe grillées, mayonnaise crémeuse au piment d'Espelette et chips de chorizo – 3/10/14	26 €
Filet de julienne (poisson à chair blanche) rôti, crème de crevettes à l'ail noir - 1/2/4/7	27 €
Garniture au choix : 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	13 €

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 – 1/3/7/8	10 €
Moelleux pistache et figue fraîche, glace éclats chocolat blanc - 1/3/7/8	10 €
Profiterole – 1/3/7/8	10 €
Brioche maison façon « pain perdu », caramel beurre salé et glace crème fraîche d'Isigny 1/3/7/8	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 3/7	8 €
Salade de fruits frais, sorbet coco - 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.