

**Au Bistrot Caire,**  
nous avons à coeur de travailler avec des  
producteurs et commerçants locaux.  
C'est pour cela que nous avons choisi pour vous:

**La Fabrique à Pain - Aix en Provence (13)**

**La Fromagerie de Manon - Maussane les Alpilles (13)**

**La Rucher Buissonier - Pernes les Fontaine (84)**

**La ferme d'Anatoth - Pernes les Fontaines (84)**

**Le Moulin de Huile de Velaux - Velaux (13)**

**Le potager de Ventabren - Ventabren (13)**

**Tous nos plats sont faits maison avec Amour**



## Nos Boissons Fraîches



Coca Cola - Coca Zéro - 33 cl 4 €

Perrier - Limonade 33 cl 4 €

Orangina - Fuztea - Tropic - 25 cl 4 €

Hysope - 20 cl 4 €

Concombre - Pamplemousse - Ginger Beer

Schweppes Tonic - Agrumes - 25 cl 4 €

Thé glacé frappé 4,5 €

Pêche - Menthe - Melon - Fruits rouges - citron - Matcha

Jus de fruits - 25 cl 3,80 €

Abricot - ACE - Fraise - Orange - Pomme -  
Tomate - Ananas

Sirop à l'eau 2,50 €

Menthe - Fraise - Grenadine - Pac -

Citron - Orgeat - Violette- Pêche

Kombucha BIO - 33 cl 6,50 €

Pêche & Sureau - Citron & Gingembre -

Framboise & Hibiscus



## Nos Bières à la pression

1664 - Blonde 12,5 cl / 25 cl / 50 cl

2,80 € / 4 € / 7,80 €

Grimbergen - Blonde 25 cl / 50 cl

4,80 € / 9,50 €

Bière du moment 25 cl / 50 cl

4,80 € / 9,50 €

Panaché 25 cl / 50 cl

4 € / 7,80 €

Pression Sirop / Picon Bière 25 cl / 50 cl

4,20 € / 8 €

## Nos Bières & Cidres en bouteille



Corona - Desperados - 33 cl

6 €

Colomba blanche - 33 cl

8 €

Pietra Rossa - Pietra IPA - 33 cl

8 €

Ducasse Triple - Chouffe Blonde - 33 cl

9 €

Heineken - 25 cl

3,50 €

1664 0% - sans alcool - 33 cl

6 €

Bulles de Provence - Bière artisanale - (Puyricard) - 33 cl

7 €

Blonde - Blanche - IPA

Cidre - Fils de Pomme - 33 cl - Brut - Rosé

6 €

## Nos Apéritifs



51 - Ricard - Casanis - 2 cl	3,50 €
Ballantines soda - 5 cl	6 €
Jack Daniel's - 4 cl	7 €
Kir - Cassis / Framboise / Peche / Mure - 15 cl	7 €
Kir Royal - 15 cl	13 €
Martini Rouge / Blanc - Porto 6 cl	6 €
Suze - Campari - 6 cl	6 €
Muscat de Beaume de Venise - 10 cl	7 €
Coupe de Prosecco - 20 cl	9 €
Coupe de Champagne - 20 cl	13 €



## Nos Alcools forts

Gin Bombay Original - 5 cl	9 €
Gin Hendricks - 5 cl	10 €
Vodka Absolut - 5 cl	9 €
Rhum Havana Blanc - 5 cl	8 €
Rhum Havana Especial Ambré - 5 cl	9 €
Chivas - 4 cl	9 €
Lagavulin 8 ans - 5 cl	13 €
Cardhu 15 ans - 5 cl	14 €



## Nos Digestifs

Get 27 -31 - 6 cl	7 €
Limoncello Corse / Myrte Corse - 6 cl	7 €
Marc de Provence - 5 cl	8 €
Eau de vie de poire - 5 cl	7 €
Baileys - 6 cl	7 €
Armagnac Sempé Fine - 5 cl	7 €
Cognac Delaitre XO - 5 cl	9 €



## Nos Vins au Verre

Mirati Blanc ou Rosé - 12,5 cl	4,5 €
Guilleman Moelleux - Côtes de Gascogne - 12,5 cl	6 €
Mas de Lunès - Chardonnay - Pays d'Oc BIO - 12,5 cl	6 €
Domaine Perrin - Rouge - C. du Rhône - 12,5 cl	6,5 €
Mas de Lunès - Pinot Noir - Pays d'Oc BIO - 12,5 cl	7 €

## Nos Vins du moment

Chateau Vignelaure - AOC Côte de Provence

*La Source Rouge - le verre 7,50 €*

Chateau Cantenac - AOP Saint Emilion - Grand cru

*Rouge - le verre 12 €*

Chateau Saint Hilaire - AOC Coteaux D'Aix en Pce

*Blanc - Le verre 6,50 €*

Cadet de la Begude Bandol- IGP Méditerranée

*Rosé - le verre 6,50 €*

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

# Nos Cocktails



## Mojito

*Rhum blanc Havana - Citron vert - Menthe - Perrier - Cassonade*

10 €

## Mojito Fraise ou Framboise

11 €

*Purée de Fruits - Rhum blanc Havana - Citron vert - Menthe - Perrier - Cassonade*

## Negroni

10 €

*Gin - Martini rouge - Campari*

## Americano

9 €

*Martini rouge - Campari - Perrier*

## Sex on the Beach

11 €

*Vodka, Crème de pêche, jus de cranberry et d'ananas*

## Porn Star Martini

10 €

*Vodka, jus de la passion, citron vert / shot prosecco*

## London ou Moscow ou Jamaican Mule

11 €

*Gin / Vodka / Rhum ginger beer et citron vert*

## Margarita ou Paloma

10 €

*Tequila, Cointreau, citron vert (+ pamplemousse avec Paloma)*

## Pina Colada

10 €

*Rhum blanc - Crème de coco - jus d'ananas*

## Bar à Spritz



## Aperol Spritz

9 €

*Aperol, Prosecco & Perrier*

## Limoncello / Lillet Rosé Spritz

10 €

*Limoncello ou Lillet Rosé, Prosecco & Perrier*

## Campari Spritz

11 €

*Campari, Prosecco & Perrier*

## Ugo Spritz

11 €

*St Germain, Prosecco & Perrier*

## Italicus Spritz

11 €

*Liqueur de bergamotte, Prosecco & Perrier*

# Nos Cocktails

## sans alcool



### Virgin Mojito

7 €

*Citron vert - Menthe - Perrier - Cassonade*

### Virgin Mojito Fraise ou Framboise

8 €

*Purée de Fruits - Citron vert - Menthe - Perrier - Cassonade*

### Virgin Sex on the Beach

7 €

*Crème de pêche, jus de cranberry et d'ananas*

### Sober Gin Fraise ou Framboise

9 €

*Sober Gin 0% alcool - purée de fruits - citron vert et Perrier*

### Virgin Spritz

7 €

*Venezio Spritz, Perrier*

### Virgin Pina Colada

7 €

*Crème de coco, jus d'ananas*



## Eaux minérales

San Pellegrino - 50 cl

4,60 €

San Pellegrino - 100 cl

6 €

San Benedetto pétillante - 100 cl

6 €

Zilia plate - 50 cl

4,60 €

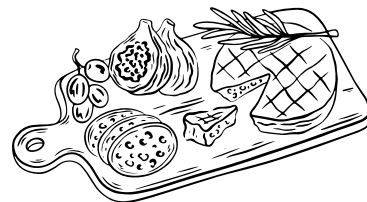
San benedetto plate - 100 cl

6 €

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.





# Nos entrées

## A partager... ou pas

### Planche de charcuterie

16 €

*Chorizo ibérique Bellota, coppa corse, jambon Serrano  
24 mois, saucisson de cochon du Mont Ventoux - 7/10*

### Panisses maison

9 €

*Farine bio (84), mayonnaise à l'huile de truffe - 3/10*

### Croquetas maison

12 €

*Tome de brebis et jambon Serrano, sauce diable - 1/3/7*

### Tempura de gambas Panko

13 €

*Sauce aigre douce - 1/2/3/6*

### Foie gras de canard IGP Sud Ouest

18 €

*Foie gras (FR) mi-cuit aux morilles, confit d'oignons au  
muscat de Beaumes de Venise, brioche maison - 1/3/7*

### Oeufs mayonnaise

11 €

*Chair de crabe et citron Yuzu - 2/3/10*

### Gravlax de truite d'Ardèche

13 €

*Crème légère à l'aneth - 4/7*

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

# Menu Enfant

Valable pour les enfants jusqu'à 12 ans.



**Sirop à l'eau**

**Croustillant de poulet / Steak haché/ nuggets de poisson - garniture au choix**  
*salade - légumes - frites maison - écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive* **13 €**

**1 boule de glace ou 1 compote**

*vanille - chocolat - fraise - citron - marron - pêche - café*

## Nos Salades



**Salade César - 1/3/10**

**19 €**

*Coeur de romaine, tomates cerises, croustillant de poulet (FR),  
copeaux de parmesan, oeuf mollet, croutons, sauce césar maison*

**Salade de Chèvre chaud - 1/7/10**

**19 €**

*Salade, toast de pain de campagne grillé, miel du Rucher*

*Buissonier (84), poitrine fumée, pignons, tomates cerises, pommes  
grenailles*

## Nos plats végétariens



**Raviolis artisanaux aux cèpes - 1/7/10**

**20 €**

*Crème de champignons et bleu du Vercors*

**Burger Végétarien \* - 1/3/6/7/10**

**19 €**

*Bun maison, galette de quinoa et choux kale, Tome de Savoie au  
lait cru, confit d'oignons au vinaigre Xérès*



## Nos Classiques

### Burger Bistrot \* - 1/3/7/10

20 €

*Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, Tome de Savoie au lait cru, poitrine fumée, confit d'oignons au vinaigre Xérès*

### Tartare de boeuf \* - 3/10

22 €

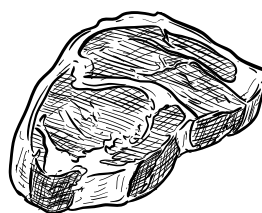
*Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot*

### Andouillette 5A - Maison Filière \* - 7/10

20 €

*Andouillette (FR) grillée, sauce moutarde à l'ancienne*

## Nos Viandes



### Suprême de pintade farci (FR) \* - 1/3/7

25 €

*Cuisson basse température, farce de marrons, huile de truffe*

### Echine de Porcelet (FR) confit à la Pietra \* - 1/7/10

25 €

*Jus réduit, échalotes confites*

### Magret de canard entier IGP Sud Ouest \* - 1/7

30 €

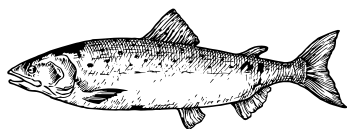
*Magret (FR) cuisson basse température, sauce aux airelles*

### Pièce du boucher \*

*Voir nos suggestions*

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.



## Nos poissons

Filet de Saumon \* - 1/2/4/7

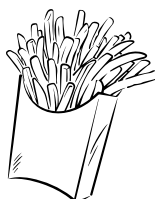
26 €

*Filet de saumon rôti, crème de crevettes à l'ail noir*

Encornet à l'armoricaine \* - 1/2/7/14

25 €

## Nos garnitures



Tous nos plats \* sont servis avec  
une garniture au choix

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive /

Légumes du moment / Frites maison /

Riz de Camargue / Salade

Garniture supplémentaire

4 €

## Nos sauces maison



Sauce aux échalotes et vin rouge - 1/7

3,50 €

Sauce moutarde à l'ancienne - 7/10

3,50 €

Sauce aux cèpes et morilles - 1/7

3,50 €

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

# Nos desserts



<b>Fromage de chèvre “ Fromagerie de Manon” - 10</b>	<b>8 €</b>
<i>Maussanne les Alpilles, miel du Rucher Buissonier (84)</i>	
<b>Tartelette tiède au chocolat &amp; Noix de Pécan</b>	<b>10 €</b>
<i>Glace noix de Pécan et Chantilly - 1/3/7/8</i>	
<b>Tiramisu à la crème de marron - 1/3/7</b>	<b>10 €</b>
<b>Profiterole - 1/3/7/8</b>	<b>10 €</b>
<i>Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud</i>	
<b>Brioche maison “façon pain perdu” - 1/3/7/8</b>	<b>10 €</b>
<i>Caramel beurre salé, glace crème fraîche</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7</b>	<b>8 €</b>
<b>Crumble pommes/poires - 1/3/7/8</b>	<b>10 €</b>
<i>Chocolat chaud et glace chocolat au lait</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>11 €</b>
<b>Boule de Glace ou Sorbet - “Glace des Alpes”</b>	<b>3,10 €</b>
<i>vanille - chocolat - fraise - citron - marron - pêche - café</i>	

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

## Liste des allergènes :

1. **Céréales** contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales
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 produits à base de lait (y compris le lactose).
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.
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** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L en termes de SO<sub>2</sub> total.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

