

Au Bistrot Caire,
nous avons à cœur 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 - Tropico - 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 - (Puéricard) - 33cl 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



10 €

Mojito

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

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



9 €

Aperol Spritz

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 €

Venezzio 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 €

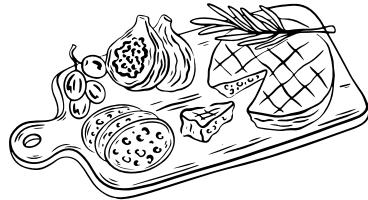
San benedetto plate - 100 cl

6 €

Prix nets. Service Compris .

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

BC



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'Ardeche

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

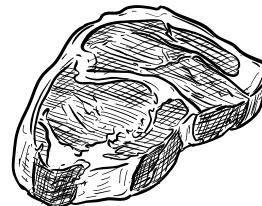
22 €

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 €

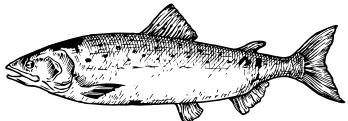
Magret (FR) cuisson basse température, sauce aux airelles

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



Fromage de chèvre “ Fromagerie de Manon” - 10	8 €
<i>Maussanne les Alpilles, miel du Rucher Buissonier (84)</i>	
Tartelette tiède au chocolat & Noix de Pécan	10 €
<i>Glace noix de Pécan et Chantilly - 1/3/7/8</i>	
Tiramisu à la crème de marron - 1/3/7	10 €
Profiterole - 1/3/7/8	10 €
<i>Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud</i>	
Brioche maison “façon pain perdu” - 1/3/7/8	10 €
<i>Caramel beurre salé, glace crème fraîche</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7	8 €
Crumble pommes/poires - 1/3/7/8	10 €
<i>Chocolat chaud et glace chocolat au lait</i>	
Café ou thé gourmand	11 €
Boule de Glace ou Sorbet - “Glace des Alpes”	3,10 €
<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 SO₂ 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.

