

**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 à 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 €
<i>Pêche - Menthe - Melon - Fruits rouges - citron - Matcha</i>	

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 - 5 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 - IGP Med - Signes (83) 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 - 12,5 cl

Chateau la Bégude Bandol - IGP Med

*Cadet de la Bégude rouge - le verre 7 €*

Domaine Courbis - AOC Cornas

*Rouge - le verre 13 €*

Domaine de la Ferme Blanche - AOC Cassis

*Blanc - Le verre 7 €*

Chateau la Bégude Bandol - IGP Med

*Cadet de la Bégude rosé - le verre 6 €*

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

10 €

*Tequila, Cointreau, citron vert*

## Red Love

11 €

*Gin - Cointreau - citron vert et jus de fraise*

## 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 Red Love

9 €

*Gin Sober 0% - citron vert et jus de fraise*

## Virgine Mule (Gin ou Rhum)

9 €

*Sober Spitits 0% alcool - citron vert et ginger beer*



## 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 €

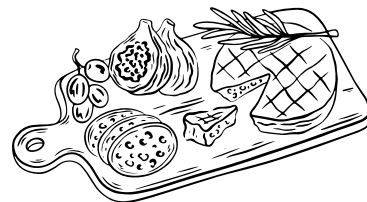
San benedetto plate - 100 cl

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*

### Os à moelle gratiné aux champignons - 1/7

12 €

*Duxelle de champignons, chapelure à l'ail, toast de pain de  
campagne*

### Oeuf poché façon meurette - 3/1/7

12 €

*Sauce vin rouge, lardons, oignons et champignons de paris*

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 - 1/3/7/10**

**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



**Risotto de crozet au comté** 1/3/7

**20 €**

*Crème de comté, stracciatella et pignons grillés*

**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 €

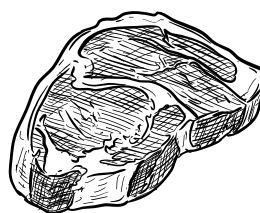
*Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot*

**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 conchon du Ventoux (FR) confite à la**

25 €

**Pietra \*** - 1/7/10

*Jus réduit, échalotes confites*

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

30 €

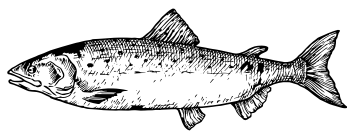
*Magret (FR) cuisson basse température, sauce aux airelles*

**Pièce du boucher \***

*Voir nos suggestions*

Prix nets. Service Compris .

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



## Nos poissons

Filet de Bar à la plancha * - 1/7/8	27 €
Sauce beurre-citron et câpres et crumble noisettes	
Poêlée de poulpes en persillade - 1/7/3/10/14	25 €
Pommes de terre grenaille et mayonnaise piment d'espelette	

## 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 €
Sauce mayonnaise truffée - 3/10	3,50 €

Prix nets. Service Compris .

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

# Nos desserts



<b>Saint Marcellin rôti au miel et fruits secs - 10/8/7</b>	<b>9 €</b>
<i>Miel du Rucher Buissonnier (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.

