

## 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>Peche - Menthe - Melon - Fruits rouges - citron - Matcha</i>	



Jus de fruits - 25 cl 3,80 €

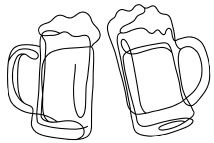
*Abricot - ACE - Fraise - Orange - Pomme -  
Tomate - Ananas*

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) - 33cl	7 €
Blonde - Blanche	
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

Domaine Les Gandines - AOC Bourgogne

Pinot Noir Rouge - le verre 8,5 €

Chateau Vignelaure - AOC Coteaux d'Aix en Pce

Cuvée La Source blanc - Le verre 7,50 €

Chateau Saint Hilaire - AOC Coteaux d'Aix en Pce

Cuvée Chateau 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

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

11 €

## Negroni

*Gin - Martini rouge - Campari*

10 €

## Americano

*Martini rouge - Campari - Perrier*

9 €

## Sex on the Beach

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

11 €

## Porn Star Martini

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

11 €

## London ou Moscow ou Jamaican Mule

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

11 €

## Margarita

*Tequila, Cointreau, citron vert*

10 €

## Red Love

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

11 €

## Bar à Spritz



## Aperol Spritz

*Aperol, Prosecco & Perrier*

9 €

## Limoncello / Lillet Rosé Spritz

*Limoncello ou Lillet Rosé, Prosecco & Perrier*

10 €

## Campari Spritz

*Campari, Prosecco & Perrier*

11 €

## Ugo Spritz

*St Germain, Prosecco & Perrier*

11 €

## Italicus Spritz

*Liqueur de bergamotte, Prosecco & Perrier*

11 €

# 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*

## Virgin 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 €

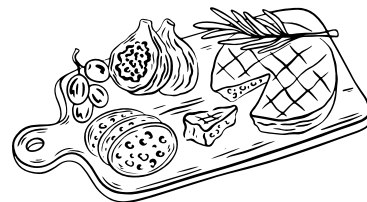
**San benedetto plate - 100 cl**

6 €

Prix nets. Service Compris .

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





# Nos entrées

## A partager... ou pas

**Planche de charcuterie - 7/10** 17 €

*Lonzo, coppa corse, jambon Serrano 24 mois,  
saucisson de cochon du Mont Ventoux*

**Panisses maison - 3/10** 9 €

*Farine bio (84), mayonnaise à l'huile de truffe*

**Beignets de courgettes - 1/3/7/10** 12 €

*Sauce ciboulette*

**Tempura de gambas Panko - 1/2/3/6** 13 €

*Sauce aigre douce*

**Stracciatella et poivrons marinés - 1/7** 13 €

*Focaccia maison, pignons grillés et câpres frits*

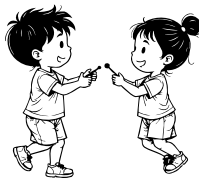
**Oeuf poché & asperge verte - 3/7** 12 €

*Crème de Grana Padano*

Prix nets. Service Compris .

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

# Menu Enfant



Sirop à l'eau

**Poulet croustillant / Steak haché / nuggets de poisson + 1 garniture légumes - frites maison - écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive**  
**1 boule de glace ou 1 compote**

**Jusqu'à 8 ans**

**13€**

**De 8 à 14 ans**

**16 €**

## Nos Salades



**Salade César - 1/3/7/10**

**19 €**

*Coeur de romaine, tomates cerises, croustillant de poulet (FR), copeaux de grana padano, oeuf mollet, croutons, sauce César maison*

**Salade de Chèvre chaud - 1/7/10**

*Salade, toast de pain de campagne grillé, miel du Rucher Buissonier (84), poitrine fumée, pignons, tomates cerises, pommes grenailles*

**19 €**

## Nos plats végétariens



**Ravioles artisanales à la brousse - 1/3/7/8**

**22 €**

*Pesto de pistaches, et mozzarella fumé*

**Burger Végétarien \* - 1/3/6/7/10**

**20 €**

*Bun maison, galette de quinoa et choux kale, Saint Nectaire fermier, confit d'oignons et ketchup maison*

## Nos Classiques

**Burger Bistrot \*** - 1/3/7/10 22 €

*Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, Saint Nectaire fermier, lard paysan, confit d'oignons et ketchup maison*

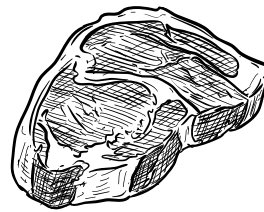
**Tartare de boeuf \*** - 3/10 23 €

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

**Andouillette 5A - Maison Filière \*** - 7/10 21 €

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

## Nos Viandes



**Tajine de Veau (FR) au citron confit \*** - 1/7/8 26 €

*Olives vertes, gingembre et coriandre fraîche*

**Tagliata de boeuf (Ecosse) \*** - 7 26 €

*Bavette de boeuf émincée, roquette, copeaux de grana padano, pignons grillés, huile d'olive et basilic*

**Effiloché de jarret de boeuf au vin rouge (FR) \*** - 1/7/8 26 €

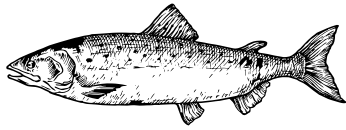
*Gremolata aux amandes*

*(sauce froide avec des herbes fraîches, zestes d'agrumes mélangés, huile d'olive et amandes)*

**Pièce du boucher \*** - voir notre ardoise

Prix nets. Service Compris .

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

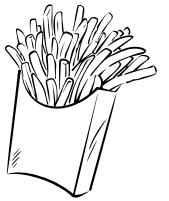


## Nos poissons

- Filet de Bar à la plancha \* - 1/7/8 27 €  
*Sauce beurre-citron et câpres et crumble noisettes*
- Poêlée de poulpes en persillade - 7/3/10/14 27 €  
*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 /  
Semoule / Salade

Garniture supplémentaire 4 €

## Nos sauces maison



- Sauce aux poivres - 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



**Saint Marcellin rôti au miel et fruits secs - 10/8/7** 9 €

*Miel du Rucher Buissonier (84)*

**Cookie chocolat noir et coeur coulant praliné 1/3/7/8** 10 €

*Chocolat - éclats de noisettes - glace vanille & Chantilly*

**Tiramisu à la crème de marron - 1/3/7** 10 €

**Profiterole - 1/3/7/8** 11 €

*Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud*

**Pavlova aux fruits de saison - 1/3/7/8** 10 €

*Chantilly maison et glace lavande*

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7** 8 €

**Soupe de fraise de Provence - 1/3/7/8** 11 €

*Glace calisson aux et tuiles aux amandes*

**Café ou thé gourmand** 12 €

**Boule de Glace ou Sorbet - "Glace des Alpes"** 3,10 €

*Glace : vanille - chocolat - marron - café - caramel - pistache*

*Sorbet : Fraise - Pêche - Citron -*

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.

