

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 - Melon - Fruits rouges - citron - Matcha</i>	



Jus de fruits - 25 cl 3,80 €

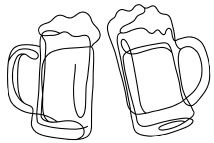
*Abricot - ACE - Fraise - Orange - Pomme -
Tomate - Ananas*

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 €
Corona 0% - 1664 0% - sans alcool - 33 cl	6 €
Bulles de Provence - Bière artisanale - (Puyricard) - 33 cl	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

Clos du Calvaire - Chateauneuf du Pape

Rouge - le verre 13 €

Laurent Fayolle - AOC Crozes Hermitage

Cuvée SENS - Rouge - le verre 8,50 €

Chateau Saint Hilaire - AOC Coteaux d'Aix en Pce

Cuvée Chateau Blanc - le verre 6,50 €

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 €

Paloma - Tequila, Cointreau, citron vert et pamplemousse

10 €

Red Love - Gin - Cointreau - citron vert et jus de fraise

11 €

Pina Colada - Rhum blanc - Crème de coco - jus d'ananas

11 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & Perrier

Bar à Spritz

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 €

Sarti Rosa Spritz

Liqueur Mangue Passion et Orange sanguine, 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

Virgin Pina Colada

9 €

Rhum 0% alcool , Crème de coco, jus d'ananas

Eaux minérales



San Pellegrino - 50 cl

4,60 €

San Pellegrino - 100 cl

6 €

Zilia plate - 50 cl

4,60 €

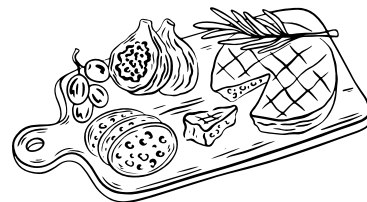
San benedetto plate - 100 cl

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

Carpaccio d'aubergines confites - 1/7/8  12 €

Brousse, granna padano, menthe et coulis de tomates

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 Bistrot - 1/7/10

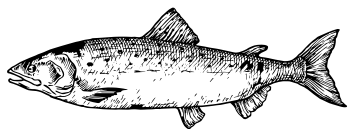
19 €

Salade, melon, tomates anciennes, basilic, nectarine, chèvre frais, jambon Serrano

Salade Fraîcheur - 1 /3 /6/7/10 

19 €

Salade, tomates, féta AOP, pastèque, menthe, galette de quinoa et de choux kale, concombre



Nos poissons

Filet de Bar à la plancha * - 1/7/8 27 €

Sauce beurre-citron et câpres et crumble noisettes

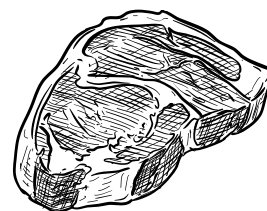
Tentacules de poulpe grillés * - 7/14 27 €

Crème de maïs maison et sauce chimichuri

(coriandre ,persil, échalotes, citron, vinaigre, piment, huile de tournesol)

Tartare de daurade royale et crevettes * - 2/4 /6 26 €

Nectarines, basilic et citron vert



Nos Viandes

Tagliata de boeuf (Ecosse) * - 7 26 €

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

Noix de joue de cochon (UE) confite au cidre brut * 26 €

Poudre de chorizo ibérique grillé

Pièce du boucher * - voir notre ardoise

Nos plats végétariens



Risotto d'Orzo, crème de courgette au chèvre frais - 1/7 22 €

Chips de grana padano

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

Prix nets. Service Compris .

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

Nos Classiques

Burger Bistrot * - 1/3/7/10	22 €
<i>Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, Saint Nectaire fermier, lard paysan, confit d'oignons et ketchup maison</i>	
Tartare de boeuf * - 3/10	23 €
<i>Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé</i>	
Andouillette 5A - Maison Filière * - 7/10	21 €
<i>Andouillette (FR) grillée, sauce moutarde à l'ancienne</i>	

Nos garnitures

Tous nos plats * sont servis avec
une garniture au choix



Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive - 7
Légumes du moment - 7 / Frites maison /
Riz / Salade - 10

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 €
<i>Miel du Rucher Buissonier (84)</i>	
Cookie chocolat noir et coeur coulant praliné	10 €
<i>1/3/7/8</i>	
<i>Chocolat - éclats de noisettes - glace vanille & Chantilly</i>	
Riz au lait à la vanille de Madagascar - 7	10 €
<i>Caramel beurre salé et riz soufflé caramélisé</i>	
Profiterole - 1/3/7/8	11 €
<i>Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud</i>	
Pavlova aux fruits de saison - 3 /7	10 €
<i>Fruits de saison, Chantilly maison et glace lavande</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7	8 €
Cheesecake - 1/3/7	10 €
<i>Confit d'abricots de Provence</i>	
Café ou thé gourmand	12 €
Boule de Glace ou Sorbet - "Glace des Alpes"	
Voir notre carte des glaces	

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.

