

## 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)**

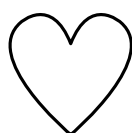
**La Rucher Buissonier - Pernes les Fontaine (84)**

**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 €

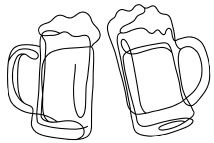
*Abricot - ACE - Fraise - Orange - Pomme -  
Tomate - Ananas*

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

**Clos du Calvaire - Chateauneuf du Pape**

*Rouge - le verre 13 €*

**Chateau Grand Boise - AOC Coteaux d'Aix en Pce**

*Cuvée 1610 Rouge - Elevage oeuf béton - 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 €

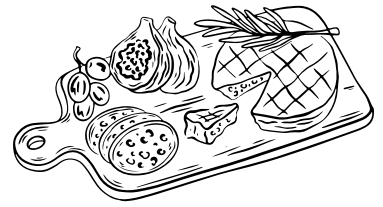
San benedetto plate - 100 cl

6 €

Prix nets. Service Compris .

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





# Nos entrées

## A partager... ou pas

<b>Planche de charcuterie - 7/10</b>	<b>17 €</b>
<i>Lonzo, coppa corse, jambon Serrano 24 mois, saucisson de cochon du Mont Ventoux</i>	
<b>Panisses maison - 3/10</b>	<b>9 €</b>
<i>Farine bio (84), mayonnaise à l'huile de truffe</i>	
<b>Beignets de courgettes - 1/3/7/10</b>	<b>12 €</b>
<i>Sauce ciboulette</i>	
<b>Tempura de gambas Panko - 1/2/3/6</b>	<b>13 €</b>
<i>Sauce aigre douce</i>	
<b>Stracciatella et poivrons marinés - 1/7</b>	<b>13 €</b>
<i>Focaccia maison, pignons grillés et câpres frits</i>	
<b>Oeuf poché &amp; asperge verte - 3/7</b>	<b>12 €</b>
<i>Crème de Grana Padano</i>	

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**

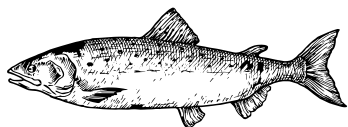
**19 €**

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

**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*

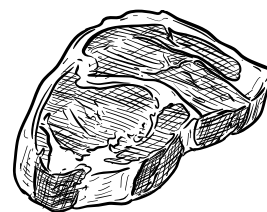
**Poêlée de poulpes en persillade** - 7/3/10/14 27 €

*Pommes de terre grenaille et mayonnaise piment d'espelette*

**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



**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*

Prix nets. Service Compris .

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

# Nos Classiques

<b>Burger Bistrot *</b> - 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>	
<b>Tartare de boeuf *</b> - 3/10	23 €
<i>Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé</i>	
<b>Andouillette 5A - Maison Filière *</b> - 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 €  
*Miel du Rucher Buissonier (84)*
- Cookie chocolat noir et coeur coulant praliné** 10 €  
1/3/7/8  
*Chocolat - éclats de noisettes - glace vanille & Chantilly*
- Riz au lait à la vanille de Madagascar - 7** 10 €  
*Caramel beurre salé et riz soufflé caramélisé*
- Profiterole - 1/3/7/8** 11 €  
*Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud*
- Pavlova aux fruits de saison - 3 /7** 10 €  
*Fruits de saison, 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"**  
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 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.

