

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)

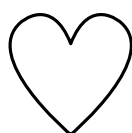
La Rucher Buissonier - Pernes les Fontaine (84)

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 €

Pêche - 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 €

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

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

Limoncello / Lillet Rosé Spritz

Limoncello ou Lillet Rosé, Prosecco & Perrier

Campari Spritz

Campari, Prosecco & Perrier

Ugo Spritz

St Germain, Prosecco & Perrier

Italicus Spritz

Liqueur de bergamotte, Prosecco & Perrier

Sarti Rosa Spritz

Liqueur Mangue Passion et Orange sanguine, Prosecco & Perrier

9 €

10 €

11 €

11 €

11 €

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 €

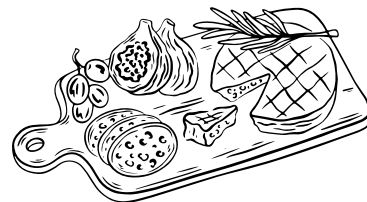
San benedetto plate - 100 cl

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

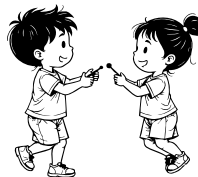
Chèvre des alpillles pané - 1/3/7/8  12 €

*Panure aux amandes, chutney de tomates anciennes, et
olives leccino*

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

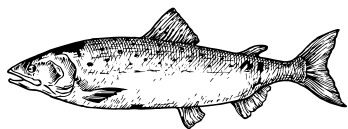
19 €

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

Salade Fraîcheur - 1 /3 /6/7/10 

19 €

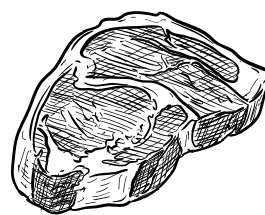
Salade, tomates, féta AOP, pastèque, menthe, galette de quinoa et de choux kale, concombre



Nos poissons

- Pavé de thon rouge de méditerranée à la plancha *** - 4 30 €
Sauce vierge (tomate - fenouil - courgette - citron confit et olives leccino)
- 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 €
Chorizo ibérique grillé
- Pièce du boucher *** - voir notre ardoise

Nos plats végétariens



- Gnocchis, crème de poivrons au pecorino et Burrata** 22 €
des Pouilles - 1/3/7
- Burger Végétarien *** - 1/3/6/7/10 20 €
Bun maison, galette de quinoa et choux kale, Tome des Bauges, confit d'oignons et mayonnaise BBQ

Prix nets. Service Compris .

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

Nos Classiques

Burger Bistrot * - 1/3/7/10 22 €

Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, tome des Bauges, lard paysan savoyard, confit d'oignons et mayonnaise BBQ

Tartare de boeuf * - 3/10 23 €

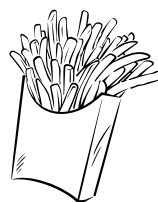
Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé

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

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

Nos 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 au roquefort - 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 Buissonnier (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 €

Cheesecake - 1/3/7 10 €

Confit d'abricots de Provence

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.

