

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)

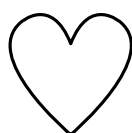
La Rucher Buissonier - Pernes les Fontaine (84)

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 €
Eau pétillante 33cl - Limonade 25 cl	4 €
Orangina - Fuztea -Tropico - 25 cl	4 €
Hysope - 20 cl	4 €
Pamplemousse - Ginger Beer	
Schweppes Tonic - Agrumes - 25 cl	4 €
Thé glacé frappé	4,5 €
<i>Pêche - Melon - Fruits rouges - citron</i>	

Jus de fruits - 25 cl 4 €

*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 7 €

*Pêche & Sureau - Citron & Gingembre -
Framboise & Hibiscus*



Nos Bières à la pression

Pietra - Blonde 12,5 cl / 25 cl / 50 cl	3 € / 4 € / 7,80 €
Grimbergen - Blonde 25 cl / 50 cl	5,50 € / 10,50 €
Bière du moment 25 cl / 50 cl	5 € / 9,70 €
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 €
Chouffe Blonde - 33 cl	9 €
Heineken - 25 cl	4 €
Corona 0% - 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 €
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 Courbis - AOC Cornas

Rouge - le verre 11,50 €

Chateau le Bernet - AOC Medoc

Rouge 2019 - le verre 7,50 €

Chateau Vignelaure - AOP Coteaux d'Aix en Pce

Blanc - le verre 7 €

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

11 €

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

London ou Moscow ou Jamaican Mule

11 €

Gin / Vodka / Rhum / ginger beer et citron vert

Le Bisou

10 €

Lillet Rosé - Purée framboise - limonade - menthe - citron vert

Couché de Soleil

11 €

Vodka - Curacao - jus d'orange - grenadine

Passion Margarita

11 €

Tequila - purée de passion - citron vert - sirop agave

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 / Italicus Spritz

11 €

St Germain ou 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

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 €

Zilia plate - 50 cl

4,60 €

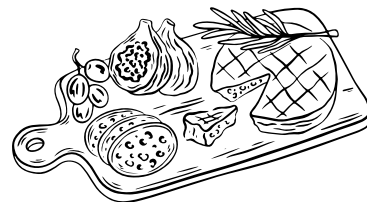
Evian - 100 cl

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

Terrine de campagne au foie gras maison (FR) 12 €

Pains toastés à l'ail & cornichons - 1/3/7/8/10

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

Sauce aigre douce

Kefta d'agneau (FR) aux épices sumac - 3/7/8/11 13 €

Sauce yaourt, pickels d'oignons rouge et sésame

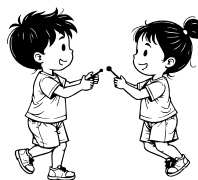
Chèvre des Alpilles pané - 1/3/7/8  12 €

*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

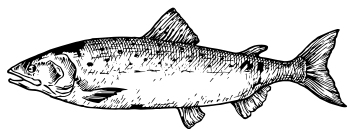
19 €

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

Salade Nordique - 3/4/7/10

19 €

Sucrine, lentilles vertes, saumon fumé d'Ecosse, pommes granny, oeuf mollet, fromage frais, vinaigrette moutarde-cidre



Nos poissons

Filet de truite d'Ardèche à la plancha* - 1/4/7/8 27 €

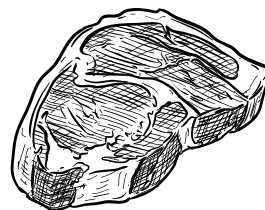
Sauce au beurre noisette, citron et amande

Tentacules de poulpe grillés * - 7/14 27 €

Crème de maïs maison et sauce chimichuri

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

Nos Viandes



Suprême de pintade (Fr) farci *- 1/3/7 26 €

Farce fine de veau au coing confit, champignons et jus au cidre brut

Epaule de veau (UE) confite basse température*-1/7/8 26 €

Crème d'ail noir, noisettes et zestes de citron

Effiloché de cuisse de canard (FR) confite - 1 /3 /7 26€

Raviolis aux cèpes et crème de grana padano et huile de truffe

Pièce du boucher * - voir notre ardoise

Nos plats végétariens



Gnocchis, crème de poivrons au pecorino et Burrata des Pouilles - 1/3/7 22 €

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 (FR) * - 3/10 23 €

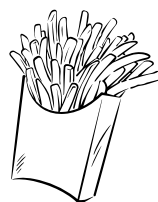
Viande de boeuf (Fr) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé

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 €
<i>Miel du Rucher Buissonier (84)</i>	
Mousse chocolat noir 64% - 3/7	10 €
<i>Huile d'Olive, fleur de sel et grué de cacao</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>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 €
Moelleux pistache et figue fraîche - 1/3/7/8	10 €
<i>Glace aux éclats de chocolat blanc</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.

