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 - *Ginger Beer* 4 €

Tonic sans sucre - JNPR - 33 cl 4 €

Schweppes Tonic - Agrumes - 25 cl 4 €

Thé glacé frappé 4,5 €

Peche - Melon - Fruits rouges - citron

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 €

Bière artisanale - (Puyricard) - 33cl - Blonde - Blanche 7 €

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 Orignal - 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

Chateau Cantenac - Saint Emilion Grand cru

Rouge - le verre 13 €

Chateau Saint Hilaire - AOC Côtes de Pce

Prestige Rouge - Le verre 7 €

Domaine la Ferme Blanche - AOC Cassis

Blanc - Le verre 7 €

Prix nets. Service Compris .

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

Nos Cocktails



Mojito — 10 €
Rhum blanc Havana - Citron vert - Menthe - Perrier - Cassonade

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 8 €

SPRZ JNPR, Perrier

Virgin Mule (Gin ou Rhum) 9 €

JNPR N°1 - 0% alcool - citron vert et ginger beer

Virgin Hugo Spritz 9 €

JNPR N°3 - Sirop de fleur de sureau, perrier

Virgin Gin Tonic 9 €

JNPR N°1 - Tonic sans sucre JNPR, citron



Eaux minérales

San Pellegrino - 50 cl 4,60 €

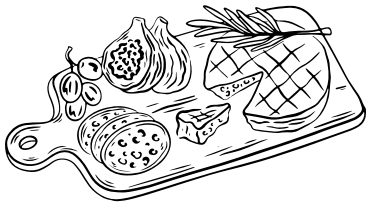
San Pellegrino - 100 cl 6 €

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

Croquette de chair de crabe et saumon fumé **13 €**

Sauce mayonnaise citron yuzu 1/2/3/4/7/10

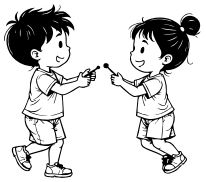
Chèvre des Alpilles pané - 1/3/7/8 **12 €**

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'a 8 ans **13€**

De 8 à 14 ans **16 €**

Nos Salades

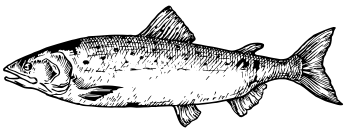


Salade César - 1/3/7/10 **19 €**

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 €**

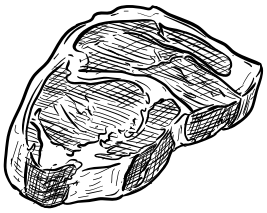
Sauce au beurre noisette, citron et amande

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



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

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

Joue de boeuf (FR) confite au vin rouge *

Gremolata noisettes grillées et citron vert **-1/7/8** **28 €**

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

Raviolis aux cèpes et crème de grana padano et huile de truffe **27 €**

Pièce du boucher * - voir notre ardoise

Nos plats végétariens



Risotto de fregola sarda **22 €**

C*rème de gorgonzola et poêlée de champignons - 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 (FR) * - 3/10 **23 €**

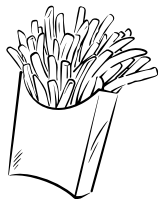
Viande de boeuf (Fr) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé

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 /

Polenta crémeuse au grana padano - 1/7 / 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 Marcelin rôti au miel et fruits secs - 10/8/7 **9 €**

Miel du Rucher Buissonier (84)

Mousse chocolat noir 64% - 3/7 **10 €**

Huile d'Olive, fleur de sel et grué de cacao

Riz au lait à la vanille de Madagascar - 7 **10 €**

Caramel beurre salé et riz soufflé caramélisé

Profiterole - 1/3/7/8 **11 €**

Glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud

Poire pochée - 1/3/7/8 **10 €**

Crumble noisette, sauce chocolat et glace crème Isigny

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

Moelleux pistache et figue fraîche - 1/3/7/8 **10 €**

Glace aux éclats de chocolat blanc

Café ou thé gourmand **12 €**

Glace ou Sorbet- "Glace des Alpes"

Vanille - Chocolat - Café - Caramel - Marrons

Fraise - Citron - Peche de vigne

1 boule : 3.10€ / 2 boules 6 €/ 3 boules 8.80 €

Supplément chantilly maison 1 €

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_2 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.