



Carte

Entrées

Calanques Sardines de Méditerranée / Tomates confites maison / pain grillé / condiments	16,00
P'tits violets Artichauts à la barigoule / Foie gras / Jarret de Cochon / lait d'Amande	17,00
Copains comme cochons Encornet(s) de Méditerranée / Boudin noir / coulis de Poivron rouge / Poutargue	18,00
Entrée "Au gré de mes envies"	12,00

Plats

Aïoli Provençal Morue salée par nos soins / légumes de saison / Escargots / œuf de la ferme / sauce Aïoli	28,00
Ma Caille Caille flambée au Pastis / herbes des Alpilles / jus corsé / Abricots en persillade	25,00
La Garrigue Carré d'Agneau fermier / Sarriette / Tian provençal / Anchoïade	32,00
Plat "Inspiration du Chef"	20,00

Cagette de Fromages (Fromagerie des Alpilles & Fromagerie Roumanille) **12,00**

Desserts

Profiteroles Choux cuits à la commande / Crème glacée Vanille / Chocolat à discrétion	12,00
Clafoutis Clafoutis Grand-Mère / Fruits de Saison / posé sur table ...	9,00
Tartelette Tartelette à ma façon / Fraises du Maraîcher / Olives noires / Basilic / pignons de pin	12,00
Dessert "Humeur du Pâtissier"	8,00

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL



Formule du Bistrot

Proposé uniquement le midi
Only for lunch

24 euros

Entrée "Au gré de mes envies "
+ plat " Inspiration du Chef "

ou

Plat " Inspiration du Chef "
+ dessert " Humeur du Pâtissier "

Menu Pitchounes

(- de 10 ans)

Menus, formules ou carte servis en demi-portion
& proposés à moitié prix ...
parce qu'il n'y a pas d'âge pour apprendre à bien manger ...

Menu Chapeau de Paille

Servi midi & soir

32 euros

Entrée

"Au gré de mes envies "

+

Plat

" Inspiration du Chef "

+

dessert

" Humeur du Pâtissier "

Menu "Un été à St Rémy"

58 euros par personne

Menu carte blanche comprenant :

Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Pré-dessert & Dessert

Proposé par le Chef en 7 assiettes dégustation inspirées de la carte & du retour de marché
Avec accord mets & vins comprenant 4 verres de vins et l'eau à discrétion : 75 € par personne

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL



Carte

Starters

Calanques <i>Mediterranean Sardines / Tomato confit / toast / condiments</i>	16,00
P'tits violets <i>Artichokes / Foie gras / Pork'knuckle / Almond milk</i>	17,00
Copains comme cochons <i>Mediterranean Squid(s) / black Pudding / red pepper coulis / Poutargue</i>	18,00
Entrée "Au gré de mes envies" <i>Starter of the Day</i>	12,00

Main courses

Aïoli Provençal <i>Salted cod by our care / seasonal Vegetables / Snails / farm Egg / Aïoli sauce</i>	28,00
Ma Caille <i>Quail flambé with Pastis / Alpilles'herbs / juice / Apricots in persillade</i>	25,00
La Garrigue <i>Square of farmer Lamb / Savory / Provençal Tian / Anchoïade</i>	32,00
Plat "Inspiration du Chef" <i>Main course of the Day</i>	20,00

Cheese Crate (Fromagerie des Alpilles & Fromagerie Roumanille) 12,00

Desserts

Profiteroles <i>Cream puffs cooked on demand / Vanilla ice cream / hot chocolate</i>	12,00
Clafoutis <i>Clafoutis / seasonal Fruits / laid on table ...</i>	9,00
Tartelette <i>Tart in my way / Strawberries from the market gardener / black olives / Basil / Pine nuts</i>	12,00
Dessert "Humeur du Pâtissier" <i>Dessert of the Day</i>	8,00