



Carte

Entrées

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

Plats

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

Cagette de Fromages (Fromagerie des Alpilles & Fromagerie Roumanille) Tarif par pers.	15,00
Notre cagette est accompagnée de condiments, fruits de saison, ... & peut être proposée en guise de repas à 28 € par personne	

Desserts

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

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE



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

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE



Carte

Starters

Calanques 16,00
Mediterranean Sardines / Tomato confit / toast / condiments

P'tits violets 17,00
Artichokes / Foie gras / Pork'knuckle / Almond milk

Copains comme cochons 18,00
Mediterranean Squid(s) / black Pudding / red pepper coulis / Poutargue

Entrée "Au gré de mes envies" 12,00
Starter of the Day

Main courses

Aïoli Provençal 28,00
Salted cod by our care / seasonal Vegetables / Snails / farm Egg / Aïoli sauce

Ma Caille 25,00
Quail flambé with Pastis / Alpilles'herbs / juice / Apricots in persillade

La Garrigue 32,00
Square of farmer Lamb / Savory / Provençal Tian / Anchoïade

Plat "Inspiration du Chef" 20,00
Main course of the Day

Cheese Crate (Fromagerie des Alpilles & Fromagerie Roumanille) Price per person 15,00
Our cheese crate is served with condiments, seasonal fruits, ... & can be proposed as a meal at 28 € per person

Desserts

Profiteroles 12,00
Cream puffs cooked on demand / Vanilla ice cream / hot chocolate

Clafoutis 9,00
Clafoutis / seasonal Fruits / laid on table ...

Tartelette 12,00
Tart in my way / Strawberries from the market gardener / black olives / Basil / Pine nuts

Dessert "Humeur du Pâtissier" 8,00
Dessert of the Day

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL