



Carte

Entrées

Calanques Sardines de Méditerranée / Tomates confites maison / pain grillé / condiments	17,00
Soupe au Pistou Soupe traditionnelle provençale Légumes de nos Maraîchers / Pommade à l'huile d'Olive noire fruitée de CastelaS	15,00
Copains comme cochons Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison / Figs confites au vin rouge	16,00
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) 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

Paris – Saint-Rémy Chou cuit à la commande / Amandes des Alpilles / Crème au beurre légère / Pralin maison	12,00
Clafoutis Clafoutis Grand-Mère / Fruits de Saison / posé sur table ...	9,00
Tartelette Tartelette à ma façon / Figs de Provence / Olives noires / Basilic / pignons de pin	12,00
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 "Balade en Automne à St Rémy"

58 euros par personne

Menu* carte blanche, servi pour l'ensemble de la table, 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

*Servi pour l'ensemble de la table

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

© CONCEPTION : CAPSULE COMMUNICATION
PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE



Carte

Starters

Calanques <i>Mediterranean Sardines / Tomato confit / toast / condiments</i>	17,00
Pistou Soup Traditional provençal soup Vegetables from our market gardeners / Pomegranate with black olive oil from CastelaS	15,00
Copains comme cochons <i>Pork terrine laid on table / homemade pickles / candied Figs with red wine</i>	16,00
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) Price per person Our cheese crate is served with condiments, seasonal fruits, ... & can be proposed as a meal at 28 € per person	15,00
---	-------

Desserts

Paris - Saint-Rémy Cabbage cooked to order / Alpilles almonds / Light butter cream / Praline house	12,00
Clafoutis <i>Clafoutis / seasonal Fruits / laid on table ...</i>	9,00
Tartelette <i>Tart in my way / Figs from local producer / black olives / Basil / Pine nuts</i>	12,00
Dessert "Humeur du Pâtissier" <i>Dessert of the Day</i>	8,00

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL