



# Carte

## Entrées

<b>Calanques</b> Sardines de Méditerranée / Tomates confites maison / pain grillé / condiments	17,00
<b>Soupe au Pistou</b> Soupe traditionnelle provençale Légumes de nos Maraîchers / Pommade à l'huile d'Olive noire fruitée de CastelaS	15,00
<b>Copains comme cochons</b> Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison / Figs confites au vin rouge	16,00
<b>Entrée "Au gré de mes envies"</b>	12,00

## Plats

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

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

<b>Calanques</b> <i>Mediterranean Sardines / Tomato confit / toast / condiments</i>	17,00
<b>Pistou Soup</b> Traditional provençal soup Vegetables from our market gardeners / Pomegranate with black olive oil from CastelaS	15,00
<b>Copains comme cochons</b> <i>Pork terrine laid on table / homemade pickles / candied Figs with red wine</i>	16,00
<b>Entrée "Au gré de mes envies"</b> <i>Starter of the Day</i>	12,00

## Main courses

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

<b>Cheese Crate</b> (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

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

# Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL