



# Carte

## Entrées

**Copains comme cochons** 16,00  
Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison

**Oursins Cocotte** 18,00  
Oursins / Oeufs Bio / mouillettes à l'huile d'Olive verte de CastelaS

**Canaille** 25,00  
Os à moelle rôti / Sarriette / pain grillé / râpée de Truffe noire

**Entrée "Au gré de mes envies"** 12,00

## Plats

**Petit Chalut** 28,00  
Bar de Méditerranée pêché au petit Chalut / Salsifis / Citron confit / Cresson de Mouriès

**Ma Caille** 25,00  
Caille flambée au Pastis / herbes des Alpilles / jus corsé / Clémentines en persillade

**La Côte de Taureau** 55,00  
Côte de Taureau AOP de Camargue (env. 550/600g.) / Tartelette d'Hiver / jus corsé à la Saladelle

**Plat "Inspiration du Chef"** 20,00

**Cagette de Fromages** 15,00  
(La Cave aux Fromages. Fromagerie des Alpilles)

Notre cagette est accompagnée de condiments, fruits de saison, ... & peut être proposée en guise de repas à 28 € par personne

## Desserts

**Paris – Saint-Rémy** 12,00  
Chou cuit à la commande / Amandes des Alpilles / Crème au beurre légère / Pralin maison

**Le Soufflé** 11,00  
Soufflé au Chocolat noir 70% Côte d'Ivoire / mendiants provençaux

**Tartelette Citron** 13,00  
Citron de Pays Bio / sablé comme une Amandine / Meringue à l'italienne

**Dessert "Humeur du Pâtissier"** 8,00

# Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



# Carte

## Starters

**Copains comme cochons** 16,00  
*Pork terrine of the house "help yourself" / homemade pickles*

**Oursins Cocotte** 18,00  
*Sea Urchins / Organic eggs / bread with green olive oil*

**Canaille** 25,00  
*Marrow bone / Savory / bread / Truffel*

**Entrée "Au gré de mes envies"** 12,00

## Main Courses

**Petit Chalut** 28,00  
*Mediterranean sea bass / Salsify / Lemon / Cress*

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

**La Côte de Taureau** 55,00  
*Camargue PDO Rib of Taurus (about 550/600g.) / Winter Tartlet / Saladelle juice*

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

**Cheese Crate** (La Cave aux Fromages, 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

**Paris - Saint-Rémy** 12,00  
*Choux pastry cooked to order / Alpilles almonds / Light butter cream / Praline homemade*

**Le soufflé** 11,00  
*Dark Chocolate Soufflé / provençal dried Fruits*

**Tartelette Citron** 13,00  
*Country Organic Lemon / sable as an Amandine / Italian Meringue*

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

# Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



Chers Clients,

Voici la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire :

- ❓ **Céréales** contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...
- ❓ **Crustacés** et produits à base de crustacés
- ❓ **Œufs** et produits à base d'œufs
- ❓ **Poissons** et produits à base de poissons
- ❓ **Arachides** et produits à base d'arachides
- ❓ **Soja** et produits à base de soja
- ❓ **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- ❓ **Fruits à coque** (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)
- ❓ **Céleri** et produits à base de céleri
- ❓ **Moutarde** et produits à base de moutarde
- ❓ **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- ❓ **Anhydride sulfureux et sulfites** (dans une certaine quantité)
- ❓ **Lupin** et produits à base de lupin
- ❓ **Mollusques** et produits à base de mollusques

© CONCEPTION : CAPSULE COMMUNICATION

Nos cartes & mets changeant très régulièrement (voire même, parfois, au cours de la journée)  
au fil des saisons et des récoltes de nos producteurs,  
il nous est très compliqué d'annoter pour chaque plats leurs composants.

Cependant, nous sommes extrêmement sensibles  
aux problèmes d'allergies alimentaires rencontrés par certains de nos clients.  
Nous demandons donc aux convives présentant une allergie  
à un ou plusieurs des 14 allergènes, cités ci-dessus,  
de se manifester auprès de nos équipes en remplissant la « Fiche Allergène »  
pour une prise en charge personnalisée.

# Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



## Formule du Bistrot

Proposé uniquement le midi

**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, formule 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 Hiver 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**

\*Menu servi pour l'ensemble de la table

## Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE