



Carte

Entrées

Copains comme cochons Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison dans leur bocal	15,00
Anchoïade Légumes croquants de nos Maraîchers / Anchoïade maison	10,00
Escabèche Rougets / Galette de pois chiche / brandade / Estragon	18,00
Entrée "Au gré de mes envies"	12,00

Plats

Bouillabaisse (min. 2 personnes) Cinq poissons de roche de nos côtes (selon pêche locale) / Rouille / Croûtons	40,00 (par personne)
Aïoli Provençal Morue salée Maison / Légumes de nos Maraîchers / Oeuf bio / Escargots de Saint-Rémy / sauce Aïoli	22,00
Ma Caille Caille flambée au Pastis / herbes des Alpilles / jus corsé / Abricots & Fenouil en persillade	25,00
L'Agneau confit Epaule d'Agneau confite / Aubergine farcie aux Olives des Baux-de-Provence / Citron confit	28,00
Plat "Inspiration du Chef"	20,00

Cagette de Fromages (Fromages locaux de nos fermes des Alpilles & environs +Cave à Fromages) **35,00**

Notre cagette de fromages locaux est accompagnée de condiments, fruits de saison, ... & peut être proposée en guise de repas

La Planchette (Pièce de Fromage de Chèvre sélectionnée selon la saison, servie avec huile d' Olive de CastelaS & condiments) **9,00**

Desserts

Profiteroles maison Choux cuit à la commande / crème glacée Vanille / Chocolat chaud ...	12,00
La Tartelette Tartelette à la farine de Maïs / Fraises du Maraîcher	10,00
Clafoutis aux Cerises Clafoutis maison / Cerises des Alpilles	6,00
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 15,00
Pork terrine of the house "help yourself" / homemade pickles

Anchoïade 10,00
Vegetables from our local farms / Anchoïade

Escabèche 18,00
Red Mullet / Chickpea patty / brandade / Tarragon

Entrée "Au gré de mes envies" 12,00

Main Courses

Bouillabaisse (min. 2 people) 40,00
5 rock fishes / typical sauce / croutons (price per person)

Aïoli Provençal 22,00
Cod / local vegetables / organic egg / St Rémy snails / Aïoli sauce

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

L'Agneau confit 28,00
Lamb / Eggplant / Lemon & black Olive oil

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

Cheese Crate (La Cave aux Fromages, local farms) 35,00
Our cheese crate is served with condiments, seasonal fruits, ... & can be proposed as a meal

La Planchette (Coat cheese served with olive Oil & condiments) 9,00

Desserts

Profiteroles maison 12,00
Choux pastry cooked to order / Vanilla ice cream / hot chocolate ...

La Tartelette 10,00
Corn flour tart / local Strawberries

Clafoutis 6,00
Home-made Clafoutis / Fruits of season

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

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 "Un été 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