



AÏOLI

et Clafoutis

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Planches à partager

Saucisson de Toro (environ 250g) <i>Bull sausage</i>	Manade Caillan	15 euros
Saucisse d'Arles au Piment doux (180-200g) <i>Chorizo</i>	Manade Caillan	15 euros
Terrine de Cochon de pays Maison (250g) & ses cornichons <i>Homemade pork terrine & pickles</i>		15 euros
Anchoïade Maison & Légumes croquants de nos Maraîchers <i>Anchoïade & local vegetables</i>		15 euros
La Planche des Alpilles (proposée pour 2 personnes si prise en guise de repas / <i>served for 2</i>) (Saucisson de Toro, saucisse d'Arles au Piment doux, terrine maison & cornichons, anchoïade et légumes croquants, fromage(s) des Alpilles, pain de Painprenelle) <i>Bull sausage; chorizo; homemade pork terrine & pickles; anchoïade & local vegetables; local coat cheese(s)</i>		40 euros

Formule Aïoli et Clafoutis

Midi & soir
28 euros

Aïoli Provençal*

Servi au plat & posé sur table
&

Clafoutis Maison

Aux fruits de Saison

**Véritable aïoli provençal : Morue salée Maison, légumes de maraîchers, œufs bio, escargots de Saint-Rémy & sauce aïoli montée à l'huile d'olive noire fruitée du Moulin de Castelas*

Menu Pitchaunes

(- de 10 ans)

Formule Aïoli et clafoutis servie en demi-portion
& proposée à moitié prix ...
petit sirop en apéritif offert par le Chef

Parce qu'il n'y a pas d'âge pour apprendre à bien manger ...



AÏOLI

et Clafoutis

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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

Nos cartes & mets changeant très régulièrement (parfois même au cours de la journée) au fil des saisons et des récoltes de nos producteurs, il nous est très difficile 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.