



Carte

Entrées

Calanques Sardines de Méditerranée / Tomates confites maison / pain grillé / condiments	17,00
Copains comme cochons Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison dans leur bocal	15,00
Anchoïade Légumes croquants de nos Maraîchers / Anchoïade maison	12,00
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

La Tartelette Tartelette à la farine de Maïs / Fraises du Maraîcher	10,00
Le Chocolat vu des Alpilles ... Ganache Chocolat noir 68% / Thym des Alpilles / Figes / Chips de pain au Citron	12,00
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 12,00
Vegetables from our local farms / Anchoïade

Calanques 17,00
Mediterranean Sardines / Homemade candied Tomatoes / toast / condiments

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

Le Chocolat vu des Alpilles ... 12,00
Ganache Dark chocolate 68% / Alpilles thyme / Figs / Lemon bread crisps

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



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 "Un été à Saint-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**

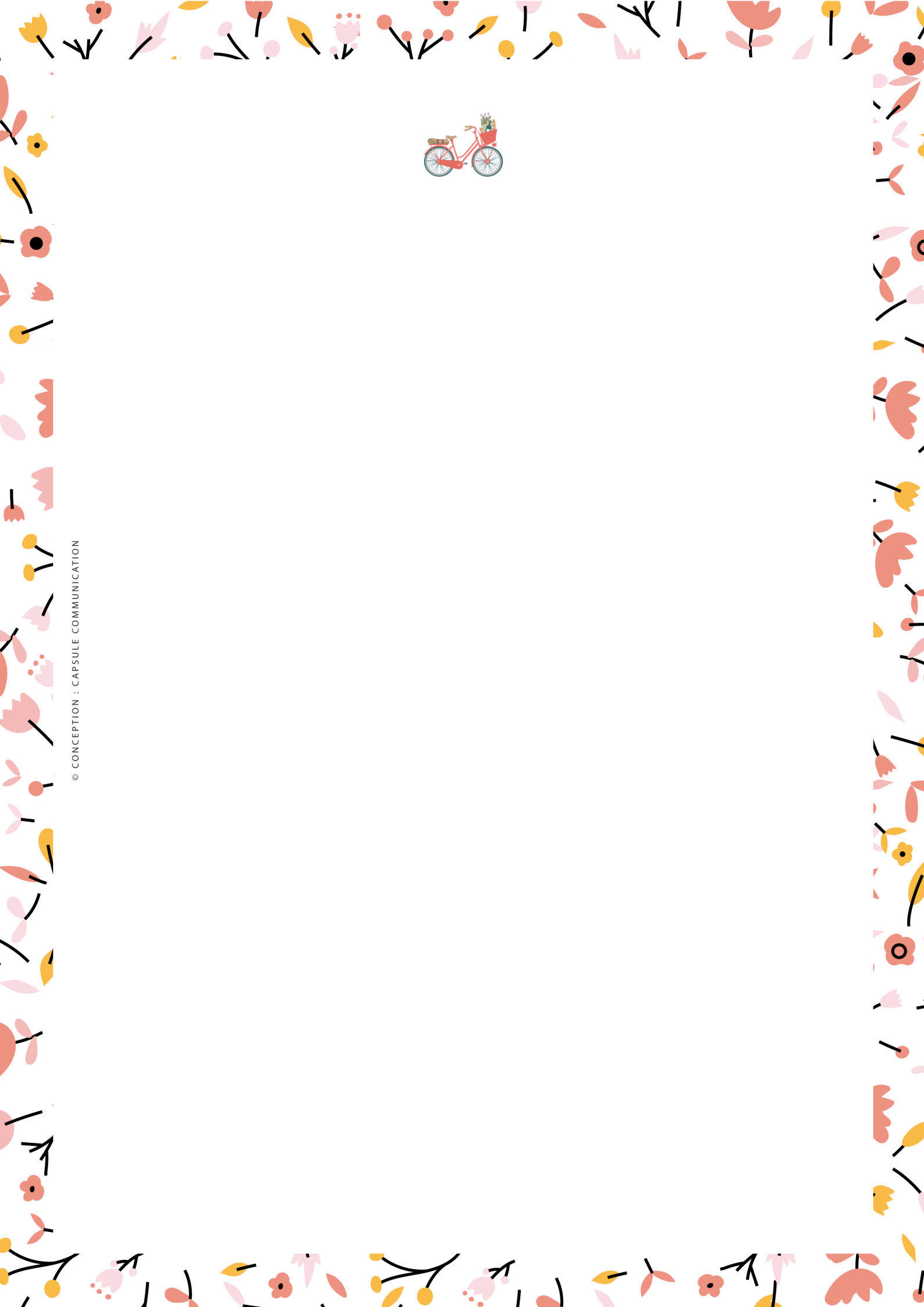
Proposé par le Chef en 7 assiettes dégustation inspirées de la carte & du retour de marché
Avec accord mets & vins comprenant 4 verres de vins et l'eau à discrétion : 75 € par personne

*Menu servi pour l'ensemble de la table

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



© CONCEPTION : CAPSULE COMMUNICATION