



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
Cagette de Fromages / Cheese Box (Fromages de nos fermes des Alpilles & des environs dont la Cave aux Fromages) Notre cagette de fromages locaux est accompagnée de condiments, fruits de saison et peut être commandée en plat. <i>Our box of local cheeses is accompanied by condiments, seasonal fruits, and can be offered as a meal</i>		35 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 Pitchounes

(- 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 ...