



# Carte

## Entrées

<b>Canaille</b> Encornet de Méditerranée / Boudin noir / coulis de Poivron rouge / Poutargue	17,00
<b>Copains comme cochons</b> Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison dans leur bocal	15,00
<b>Anchoïade</b> Légumes croquants de nos Maraîchers / Anchoïade maison	12,00
<b>Entrée "Au gré de mes envies"</b>	12,00

## Plats

<b>Bourride de Lotte à la Marseillaise</b> Lotte de Méditerranée / Fenouil / Carotte / Pommes de terre / fumet monté d'une pointe d'Aïoli	35,00
<b>Aïoli Provençal</b> Morue salée Maison / Légumes de nos Maraîchers / Oeuf bio / Escargots de Saint-Rémy / sauce Aïoli	22,00
<b>Ma Caille</b> Caille flambée au Pastis / herbes des Alpilles / jus corsé / Clémentine & Fenouil en persillade	25,00
<b>Pieds Paquets</b> Méthode traditionnelle / Pied d'Agneau / Panse farcie au petit salé / 12h de cuisson	28,00
<b>Plat "Inspiration du Chef"</b>	20,00

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

Notre caquette 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

<b>Baba Provençal</b> Baba maison au levain / Farigoule (liqueur de Thym) / crème fouettée / Figue	12,00
<b>Mousse au Chocolat à l'ancienne</b> Mousse Chocolat Côte d'Ivoire 70% / coffret de Confiseries maison	10,00
<b>Clafoutis</b> Clafoutis maison / Fruits des Alpilles de saison	6,00
<b>Dessert "Humeur du Pâtissier"</b>	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 "Balade 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