

Carte

Entrées

Soupe au Pistou	12,00
Soupe au Pistou traditionnelle (également disponible en plat à la Soupière : 20 €)	
Copains comme cochons	15,00
Terrine de Cochon au couteau / Cornichons maison dans leur bocal	
Anchoïade	12,00
Légumes croquants de nos Maraîchers / Anchoïade maison	
Entrée "Au gré de mes envies"	12,00
Entrée du Jour du menu Chapeau de Paille	

Plats

Véritable Aïoli Provençal	24,00
Morue salée Maison / Légumes de nos Maraîchers / Œuf bio / Escargots de St-Rémy / sauce Aïoli	
Toro	35,00
Côte de taureau des Manades (250g env.) / Os à moelle / Béarnaise au Pastis & Pommes de terre rôties	
Pieds Paquets	26,00
Méthode traditionnelle / Pied d'Agneau / Panse farcie au petit salé / pommes Cocotte	
Plat "Inspiration du Chef"	20,00
Plat du Jour du menu Chapeau de Paille	

Cagette de Fromages	35,00
(Fromages locaux de nos fermes des Alpilles & environs + Cave aux Fromages)	
Notre cagette de fromages locaux est accompagnée de condiments, fruits de saison, ... & peut être proposée en guise de repas	
La Planchette	9,00
(Pièce de Fromage de Chèvre sélectionnée selon la saison, servie avec huile d'Olive de CastelaS & condiments)	

Desserts

Baba Provençal	12,00
Baba maison au levain / Farigoule (liqueur de Thym) / crème fouettée / Fruits de Saison	
Mousse au Chocolat à l'ancienne	10,00
Mousse Chocolat Côte d'Ivoire 70% / Gourmandises	
Clafoutis	6,00
Clafoutis maison / Fruits des Alpilles de saison	
Dessert "Humeur du Pâtissier"	8,00
Dessert du Jour du menu Chapeau de Paille	

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Formules & Menu

Formules du Bistrot

Proposées uniquement le midi
Only for lunch

24 euros

Entrée "Au gré de mes envies "
+ plat " Inspiration du Chef "

ou

Plat " Inspiration du Chef "
+ dessert " Humeur du Pâtissier "

Menu
ho ne

Menus, formules ou carte servis en

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 "

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Carte

Entrées

Soupe au Pistou	12,00
<i>Pistou Soup (also proposed as a main course 'La Soupière' : 20 €)</i>	
Copains comme cochons	15,00
<i>Pork terrine of the house "help yourself" / homemade pickles</i>	
Anchoïade	12,00
<i>Vegetables from our local farms / Anchoïade</i>	
Entrée "Au gré de mes envies"	12,00
<i>Starter of the day</i>	

Plats

Véritable Aïoli Provençal	24,00
<i>Cod / local vegetables / organic egg / St Rémy snails / Aïoli sauce</i>	
Toro	35,00
<i>Bull rib (250g env.) / Marrow bone / Pastis Bearnaise & roasted Potatoes</i>	
Pieds Paquets	26,00
<i>Traditional method / Lamb's foot / haggis stuffed with salted pudding/ 12h of cooking</i>	
Plat "Inspiration du Chef"	20,00
<i>Main course of the day</i>	

Cheese Crate <small>(La Cave aux Fromages, local farms)</small>	35,00
<i>Our cheese crate is served with condiments, seasonal fruits, ... & can be proposed as a meal</i>	
La Planchette <small>(Coat cheese served with olive Oil & condiments)</small>	9,00

Desserts

Baba Provençal	12,00
<i>Homemade sourdough baba / Farigoule / whipped cream / Fruits of season</i>	
Mousse au Chocolat à l'ancienne	10,00
<i>70% Ivory Coast chocolate mousse</i>	
Clafoutis	6,00
<i>Home-made Clafoutis / Fruits of season</i>	
Dessert "Humeur du Pâtissier"	8,00
<i>Dessert of the day</i>	

Chapeau de paille

BISTROT PROVENÇAL

PRIX EN EURO - LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE