



# AÏOLI

## et Clafoutis

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

### Planches à partager

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Saucisson de Toro / Fué de camargue</b><br><i>Bull sausage / chorizo</i> Manade Caillan   | <b>15 euros</b> |
| <b>Terrine de Cochon de pays Maison (250g) &amp; ses cornichons</b><br><i>Homemade pork terrine &amp; pickles</i>  | <b>15 euros</b> |
| <b>Anchoïade Maison &amp; Légumes croquants de nos Maraîchers</b><br><i>Anchoiade &amp; local vegetables</i>   | <b>15 euros</b> |
| <b>Cagette de Fromages / Cheese Box</b><br>(Fromages locaux de nos fermes des Alpilles & fromagers des environs)<br>Notre cagette de fromages locaux est accompagnée de condiments, fruits de saison et peut être commandée en guise de repas.<br><i>Local cheese crate</i>  | <b>35 euros</b> |
| <b>La Cagette apéro / Idéale pour 2</b><br>Terrine de Cochon, cornichons, anchoïade & légumes,<br>Saucisson de Toro, Saucisse d'Arles au piment doux   | <b>22 euros</b> |
| <b>La Planche des Alpilles</b><br>(proposée pour 2 personnes si prise en guise de repas / <i>served for 2</i> )<br>(Saucisson de Toro, saucisse d'Arles au Piment doux, terrine maison & cornichons, anchoïade et légumes croquants, fromage(s) des Alpilles)<br><i>Bull sausage; chorizo; homemade pork terrine &amp; pickles; anchoiade &amp; local vegetables; local coat cheese(s)</i> | <b>42 euros</b> |

### Formule Aïoli et Clafoutis

Midi & soir (lunch & dinner)

**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