

LE BAR

LES APÉRITIFS

RICARD-PASTIS (2 cl)	2,60 €
ANIS BARDOIN (2 cl)	4,20 €
KIR VIN BLANC cassis, pêche ou mûre (12 cl)	3,80 €
KIR ROYAL (12 cl)	9,80 €
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ (12 cl)	9,80 €
MARTINI Rosso /Bianco	
SUZE (6 cl)	3,90 €
PORTO FERREIRA rouge ou blanc (6 cl)	4,80 €
MUSCAT Beauges de Venise (6 cl)	4,80 €

LES JUS DE FRUITS Fruit juices

PAMPRYL (25 cl)	3,20 €
Pomme, poire, ananas, orange A.C.O, tomate ou abricot	
PRESSOIRS DE PROVENCE (25 cl)	5,50 €
Ananas-Goyave, Pomme-Framboise, Cocktail Provençal	
JUS DE FRUITS BIO PRESSÉS NEW	6,50 €
Orange ou citron	

LES SODAS Softs drinks

COCA COLA, COCA ZERO (33 cl)	3,50 €
SCHWEPPES INDIANTONIC/ AGRUMES (25 cl)	3,50 €
ORANGINA (25 cl)	3,50 €
LIMONADE (25 cl)	3,30 €
DIABOLO (25 cl)	3,50 €
ICE TEA (25 cl)	3,80 €
PERRIER (33 cl)	3,50 €

LES EAUX/Waters (Servies uniquement dans le cadre d'un repas) (Served only as part of a meal, except for Perrier)

VITTEL 1 l	5,50 €
VITTEL 1/2 l	3,60 €
VITTEL 1/4 l	2,90 €
SAN PELLEGRINO 1 l	5,80 €
SAN PELLEGRINO 1/2 l	4,10 €

LES ALCOOLS ET LES LIQUEURS (4 cl)

WHISKY	5,90 €
WHISKY JACK DANIEL'S JAMESON	6,90 €
WHISKY BUSHMILLS	7,90 €
VODKA, GIN BOMBAY ou TÉQUILA	5,90 €
DIPLOMATICO RÉSERVE	13,00 €
BACARDI	5,90 €
COGNAC VSOP, ARMAGNAC VSOP, CALVADOS	6,50 €
MARC DE PROVENCE	6,30 €
EAU DE VIE poire, framboise	6,30 €
GET 27	4,90 €
LIQUEUR DE FRIGOLET	4,90 €
AMARETTO	4,90 €
LIMONCELLO	4,90 €
MANZANITA	4,90 €

LES COCKTAILS (15cl) 9,50 €

MOJITO	
Rhum Bacardi, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier	
PINA MARGARITA	
Tequila, jus d'ananas, préparation à base de noix de coco	
COCKTAIL DE SAISON (Voir ardoise)	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL Mocktails (15 cl) 8,50 €

PINK VIRGIN MOJITO	
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, framboises	
BDA	
Citron vert, feuille de menthe, préparation à base de pomme verte, Perrier	
VIRGIN PINA COLADA	
Jus d'ananas, préparation à base de noix de coco	

BIÈRES À LA PRESSION Draft beers

	25 cl	50 cl
HEINEKEN	3,30 €	6,20 €
AFFLIGEM	3,50 €	6,40 €
BLANCHE	3,50 €	6,40 €

BIÈRES À LA BOUTEILLE Bottled beers

	35,5 cl
CORONA	4,90 €
	33 cl
DESPERADOS	4,90 €
LEFFE brune	4,50 €
CHOUFFE	4,50 €
DUVEL	4,50 €
BIÈRE sans alcool (25 cl)	3,50 €
Non-alcoholic beer	

LA CAVE/The wine cellar

AOP BAUX DE PROVENCE IGP ALPILLES DOMAINE DE LA VALLONGUE EYGALIÈRES BIO

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bille
ROSÉ Les Calans IGP Alpilles, 2017	4,80 €	15 €	23 €
ROUGE Garrigues AOP, 2015	5,90 €	18 €	29 €
BLANC Muscat sec IGP OC	4,50 €	14 €	19 €

MAS SAINTE BERTHE

ROSÉ Passe Rosé AOP, 2017	27 €
ROUGE Tradition AOP, 2016	27 €

MAS DE LA DAME BIO

ROSÉ Rosé du Mas AOC, 2017	29 €
ROUGE Vallon des Amants AOC, 2015	39 €
BLANC La Sfele AOC, 2017	29 €

CHÂTEAU DALMERAN BIO

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bille
ROSÉ AOP, 2017	6,50 €	20 €	35 €
ROUGE AOC, 2011	6,90 €	22 €	37 €

DOMAINES DES ALPILLES

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bille
Domaine des Terres Blanches			
Rosé AOP, 2017	5,80 €	17 €	30 €
Blanc AOP, 2017	5,80 €	17 €	30 €
Cuvée Aurélia rouge AOP, 2015			39 €

SAINT-RÉMY DE-PROVENCE **NEW** DOMAINE DE LAGOY BIO

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bille
ROSÉ Cuvée de la Chapelle, IGP Alpilles, 2017	5,80 €	17 €	30 €
ROUGE Cuvée de la Chapelle, IGP Alpilles, 2016	5,80 €	17 €	30 €

ABBAYE DE PIERREDON BIO **NEW**

	Bille
ROUGE Vespro, 2014 IGP Alpilles	37 €

VALLÉE DU RHÔNE

Coup de cœur!

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bille
Château La Genestière, • Lirac blanc AOP	5,80 €	17 €	29 €
• Lirac rouge AOP			29 €
Rasteau Château de La Gardine rouge			29 €
Saint-Joseph blanc, 2016 Domaine Pierre Finon			46 €
Condrieu, 2016 Domaine Pierre Finon			65 €

NOS JOLIS CRUS DU NORD ET DU SUD

	Bille
ROUGE Gigondas AOP, 2015 Famille Perrin La Gille	40 €
Châteauneuf-du-Pape • Delas Haute-Pierre, AOP, 2015	79 €
• Château de La Gardine, AOP, 2015	79 €
Crozes hermitage AOP, 2016 Chapoutier Petite Ruche	35 €
Saint-Joseph AOP Delas Frères, 2016 Les Challey	38 €
Côte rôtie AOP, Seigneur de Maugiron	75 €

CHAMPAGNES

	Coupe (12 cl)	Bille (75 cl)
Champagne Deutz brut classic	9,80 €	62 €
Champagne Deutz brut rosé		79 €
Ruinart brut blanc de blancs		95 €

LA CUISINE EST UN ART QUI A BESOIN

À LA CARTE

NOS ENTRÉES / Our Starters

Salade du Bistrot, burratina, coppa, roquette, tomates (+ 2 € au "menu des amis") <i>The Bistrot's salad, Buffalo Burratina, Coppa, Rucola salad, tomatoes</i> (+2 € in the menu)	11 €
Gaspacho tomates et betterave BIO, Gressin <i>Organic Tomato and Beetroot gazpacho, 'Grissini' Breadsticks</i>	8 €
Clafoutis d'aubergine et tomates cerises confites, coulis de tomate, jeunes pousses <i>Eggplant and confit cherry tomato clafoutis, tomato coulis, baby leaf salads</i>	9 €
Idéal à partager à l'apéritif ! <i>Ideal for appetizers !</i>	
Tellines à l'aioli (250 g) selon arrivage (+ 3 € au "menu des amis") <i>'Tellines' clams with garlic mayonnaise (250gr) according to days' catch</i> (+3 € in the menu)	15 €
Beignets de fleur de courgette, sauce yaourt concombre <i>Zucchini flower fritters, Cucumber yogurt sauce</i>	11 €

NOS PLATS / Our Main courses

Tartare de bœuf charolais à l'italienne, coupé au couteau, frites et salade <i>Italian sliced premium "Charolais" beef tartare, French fries and Salad</i>	19 €
Suprême de poulet fermier (Label Rouge) sauce aux olives et romarin, écrasé de pommes de terre, maïs BIO et artichaut <i>Breast of free range chicken (French Red Label), olives and rosemary gravy, mashed potatoes, organic corn and artichoke</i>	18 €
Entrecôte Black Angus, frites, salade, sauce poivre vert (+ 3 € au "menu des amis") <i>Black Angus Ribsteak, French fries and salad, green pepper sauce</i> (+3 € in the menu)	22 €
Steak de thon mi-cuit, risotto d'orge perlé, condiments gingembre et combawa (+ 3 € au "menu des amis") <i>Slow-cooked tuna, pearl barley risotto, ginger and combawa (kaffir lime) seasoning (+3 € in the menu)</i>	21 €
Filet de daurade à la plancha, caponata d'aubergine, écrasé de pommes de terre, maïs BIO et artichaut <i>'A la plancha' sea bream fillet, eggplant caponata, mashed potatoes, organic corn and artichoke</i>	19 €

SALADES REPAS / Meal-Sized Salads

Salade de tomates oubliées, burrata et roquette <i>Heirloom tomatoes salad, burrata and rucola</i>	16 €	Salade exotique au poulet pané (ananas, tomates, oignons rouges, radis, vinaigrette au curry, gouda au cumin, gressin, poulet pané) <i>Exotic salad with breaded chicken (pineapple, tomatoes, red onions, radish, cumin gouda cheese, breadsticks, breaded chicken, curry dressing)</i>	18 €
--	------	---	------

NOS DESSERTS / Our Desserts

Tiramisu au spéculos amaretto <i>Speculos and amaretto-flavoured tiramisu</i>	7,50 €	Soufflé glacé au caramel et crème anglaise <i>Toffee iced soufflé and custard sauce</i>	6 €
Salade de fruits <i>Fruits Salad</i>	7,50 €	Glaces et sorbets Qualité BIO - Deux boules 6 € - Trois boules 8 € <i>Premium Organic Ice creams and Sherbets Two or three scoops</i>	NEW
Baba géant au Rhum, crème fouettée <i>Giant Rum Baba, whipped cream</i>	8 €	Glaces et sorbets - Deux boules 6 € - Trois boules 8 € <i>Ice creams and sherbets. Two or three scoops</i>	
Pana cotta aux fruits rouges, coulis, crumble, crème fouettée à la fève tonka <i>Red berries Pana cotta, coulis, tonka bean- flavoured whipped cream</i>	7 €		
Pâtisserie du Bistrot <i>The Bistrot's Pastries</i>	8 €		

FROMAGES Cheeses

Assiette de fromages, mesclun et confit d'oignon <i>Cheese platter, mesclun salad and onion confit</i>	7,50 €
Brie truffé, mesclun de jeunes pousses (+ 2 € au "menu des amis") <i>Brie cheese with truffle filling, mesclun baby leaf salad</i>	9,50 €

LE MENU DES AMIS

(TOUS LES JOURS)

THE FRIENDS' MENU

(DAILY)

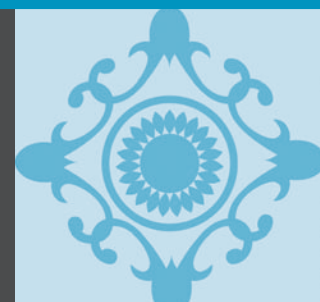
● 1 ENTRÉE + 1 PLAT	26,50 €
● 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT	29,50 €
● 1 PLAT + 1 DESSERT	24,50 €
HORS ARDOISES - OFF SLATE-BOARDS	

Les informations relatives aux allergènes contenus dans les plats sont à votre disposition sur une carte récapitulative disponible en caisse

Les chèques ne sont pas acceptés

DE FANTAISIE ET DE BEAUCOUP D'AMIS

PLAT DU MARCHÉ,
VEUILLEZ CONSULTER NOS ARDOISES
FROM THE MARKET,
PLEASE CHECK OUR SLATE BOARDS



DES NOUVEAUTÉS CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE !
NEW SPECIALS EVERY DAY OF THE WEEK!

SUGGESTION,
VEUILLEZ CONSULTER NOS ARDOISES
SUGGESTION, PLEASE CHECK OUR SLATE BOARDS

POUR LES PETITS LOUPS (- de 12 ans) 12 €
FOR THE KIDDIES (under 12 years old)

Filet de colin ou steak haché accompagné de frites - Glace
Codfish steak or Beefburger with french Fries - Ice cream

LOCATION D'APPARTEMENTS

APPARTS & LOFTS
Bistrot des Alpilles
15 Boulevard Mirabeau
13210 St Rémy de Provence
Tél. 04 90 92 09 17
contact@bistrotdesalpilles.com
www.bistrotdesalpilles.com

PRIX À LA SEMAINE

BASSE SAISON:
950 € à 1 300 €

HAUTE SAISON:
1 400 € - 1 750 €

4 appartements (52 à 76 m²)

Afin de vous offrir le confort et l'accessibilité d'un hébergement raffiné en plein cœur du village de Saint-Rémy de Provence, le Bistrot des Alpilles vous propose sa formule originale de Gites-citadins de qualité Premium : « Apparts & Lofts ».

Pour des moments inoubliables, en amoureux, en famille, entre amis, ou pour affaires, découvrez quatre appartements-lofts élégants et spacieux, tout-équipés, assortis de prestations haut-de-gamme : *Spas en terrasse, vue panoramique sur les toits du village et la chaîne des Alpilles...*



Les chèques ne sont pas acceptés

Découvrez les saveurs et produits de saison de notre toute nouvelle Carte Été 2018 !
 En Nouveauté ! Les produits issus de l'Agriculture Biologique font leur entrée sur nos tables. Au rythme de la saison, dégustez les saveurs authentiques de recettes créatives et goûteuses dans une démarche plus éthique et responsable.

Laurent



LES BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE

Nature 50 % cacao Plain	3,90 €	Chocolat Viennois	4,80 €
----------------------------	--------	-------------------	--------

COIN CAFÉS BIO ORGANIC COFFEE SHOP

GUATEMALA BIO* - Plantation Vera Picara **NEW** 2,20 €
 Un corps noble aux intenses saveurs de cacao
 *Certifié ECOCERT FR-BIO-01

MAYA BIO* **NEW** 2,20 €
 Cet assemblage tout en puissance d'arabica et de robusta bio* révèle des notes de réglisse et de cèdre
 *Certifié ECOCERT FR-BIO-01

DÉCAFÉINÉ BIO* **NEW** 2,20 €
 Café décaféiné, profil aromatique doux & fruité. Procédé unique d'extraction naturelle de la caféine, sans solvants, utilisant l'eau pure des glaciers du « pic d'Orizaba » sur les hauts sommets du Mexique

CAFÉS ÉLABORÉS BIO

CAPPUCCINO 3,50 €

CAFÉ VIENNOIS 4,80 €
Viennese café

CAFÉ ALLONGÉ 2,60 €
Coffee diluted with hot water

CAFÉ CRÈME 2,80 €
Coffee with cream

CAFÉ DOUBLE 4,10 €
Large black coffee

Tous nos cafés et thés sont accompagnés de sucre et carré de chocolat bio

Our coffees and teas come with Organic sugar and chocolate for more pleasure!

THÉS BIO ORGANIC TEAS 3,90 €

THÉ JAUNE GOLDEN DRAGON
 Thé Yunnan Premium - Chine Grand Jardin de Dongzhai
 Un breuvage précieux et rare à l'effluve corsé, et la douceur subtile

SAINT-RÉMY
 Thé Blanc Parfumé Bai Mu Dan
 Parfums de Pêche et abricot, Délicat et ressourçant

GREY MONKEY
 Thé Blanc Parfumé au Litchee
 La saveur ronde et douce des éclats de pomme dans un mélange exotique

LORD ANGLAIS
 Mélange de thés Noir Assam, Ceylan et Darjeeling
 Goût corsé, Rondeur en bouche, et fini chocolaté subtil...
 Le secret d'un Grand classique !

FRENCH KISS
 Thé Darjeeling Singtom Inde parfumé à la Fleur d'Oranger
 La douceur d'un baisé fleuri sur fond corsé
 Voyage apaisant et souvenirs de moments paisibles de l'enfance...
 Embrassez le moment !

THÉ VERT HIGH MOUNTAIN
 Thé Yunnan Chine Grand Jardin de Huitong Baotian
 La délicatesse d'un bouquet complexe, la fraîcheur et la sérénité d'un sous-bois verdoyant...

TOUNDRA
 Thé vert Yunnan Jade Snail parfumé aux Agrumes - Grand Jardin de Dongzhai
 Un bouquet acidulé saveur agrumes, le charme de longues feuilles repliées en boules, et redéployées dans l'eau frémissante...

JUNGLE LION
 Thé Rouge ROOIBOS à la Noix de Coco. SANS THEINE - Relaxant
 Infusion aux notes de cacao et noix de coco gourmande
 Un breuvage doux et sauvage, à la robe rouge cuivre intense au gré de son dosage...

INFUSIONS HERBALS 3,90 €

INFUSION DETOX
 Detox herbal tea
 Mélange de plantes aux vertus détoxifiantes : verveine, menthe, cassis, mélisse, fenouil & note fleurie

INFUSION ZEN
 Zen herbal tea
 Mélange subtil de plantes aux effets relaxants : tilleul, oranger, mélisse, camomille, lavande & note de miel

INFUSION BIO
 ou VERVEINE, MENTHE, CAMOMILLE
 Herbs teas: verbena, mint, camomile herbal teas

15 boulevard Mirabeau
 13210 Saint-Rémy de Provence
 Tél. 04.90.92.09.17
 contact@bistrotdesalpilles.com
 www.bistrotdesalpilles.com

**BISTROT
DES
ALPILLES**
 Depuis 1984 • St Rémy de Provence

Pour votre santé, mangez au moins
 5 fruits et légumes par jour
 www.mangerbouger.fr
 Prix nets service compris en Euros TTC

For your health eat at least 5 fruits
 and vegetables a day
 www.mangerbouger.fr
 Net prices service included in Euros TTC