

VINS BLANCS DU SUD - Bout.75 cl *SOUTHERN WHITE WINES*

20,00 € - Just Fine !

AOC Côtes du Rhône

25.00 € -Tasty ...

IGP Pays d'oc

AOP Côtes du Rhône village

IGP Pays d'Oc

IGP Alpilles

30.00 € - Excellent !

IGP Alpilles

AOP Lirac

AOP Coteaux Varois en Provence

35.00 € - Exquisite !

AOP Baux de Provence

Must Taste !*****

AOC Condrieu

AOC Côtes de Provence

VINS ROSES DU SUD - Bout.75 cl *SOUTHERN ROSE WINES*

20,00 € - Just Fine !

IGP Pays du Var

25.00 € -Tasty !

AOP Vallée des Baux

AOP Cassis

30.00 € - Excellent !

AOP Côtes de Provence

IGP Alpilles

AOC Baux de Provence

35.00 € - Exquisite !

AOP Baux de Provence

AOP Baux de Provence

40.00 €

AOC Côtes de Provence

présence de sulfites



Enfant Terrible - Laudun Chusclan

Viognier - Secret de Lunès - JeanJean - *BIO*

Château Maucoil

Romance - La Vallongue - *BIO*

Valdition - *BIO*

Abbaye de Pierredon - *BIO*

Château la Genestière

Château Miraval - Pink Floyd

Château Dalmeran - *BIO*

Domain Pierre Finon

60.-

Vallombrosa - Les Terrasses

35.-

présence de sulfites

Restanque Divine

Mas Sainte-Berthe - *Local*

Domaine Ferme Blanche - *BIO*

Réal - *Biodynamie*

Domaine de Lagoy - cuvée de la Chapelle *BIO*

Mas de La Dame - *Local*

Château d'Estoublon

Château Dalmeran - *BIO*

Château D'Esclans Whispering ANGEL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Réservez au 0490920917 - restaurant@bistrotalpilles.com – www.bistrotalpilles.com

Le Bistrot des Alpilles - 15 Boulevard Mirabeau - 13210 Saint-Rémy de Provence



VINS ROUGES DU SUD - 75 cl

SOUTHERN RED WINES

20,00 € - Just Fine !

AOC Côtes du Rhône

Enfant Terrible - Laudun Chusclan

25.00 € - Tasty !

AOP Vallée des Baux

Mas Sainte-Berthe - *Local*

AOP Baux de Provence

Garrigues La Vallongue - *Local BIO*

30.00 € - Excellent !

AOP Lirac

Château La Genestière

IGP Alpilles

Domaine de Lagoy - cuvée de la Chapelle

2017 AOC Vacqueyras

Boiseraie - Ogier

35.00 € - Exquisite !

2014 IGP Alpilles

Domaine de Pierredon - Cuvée Vespro

2016 AOC Crozes Hermitage

Petite Ruche - Chapoutier

2018 AOC Saint Joseph

Les Challeys

AOP Côtes de Provence

Réal - *Biodynamie*

2017 AOC Mercurey

Maison Chanzy - Les Caraby

40.00 € - The Artists'

2011 AOC Les Baux de Provence

Château Dalmeran - *Local BIO*

2016 AOP Gigondas

Les Reinages

2016 AOC Baux de Provence

Vallon des Amants - Mas de la Dame

2016 AOC Châteauneuf du Pape

Château de la Gardine

Must Taste !*****

2016 AOP Côtes du Rhône

Coudoulet Beaucastel - Alain Perrin

55.-

2013 AOP Châteauneuf-du-Pape

Haute Pierre - Delas Frères

75.-

2011 AOC Côtes Rôtie

Seigneur de Maugiron - Delas Frères

70.-

2016 AOP Côtes du Roussillon

Clos des fées - Hervé Bizeul

65.-



VINS au VERRE ou à la CARAFE présence de sulfites

Une sélection de bouteilles IGP. AOP. AOC Au Verre (15 Cl) ou à la Carafe (50cl)

A selection of Wine bottles by the Glass or Decanter

VINS ROSES

Restanque Divine

4,90.- 15.-

IGP Pays du Var

Ferme Blanche Cassis

5,90.- 17.-

AOP Cassis

Réal - *Biodynamie*

6,90.- 20.-

AOP Côtes de Provence

VINS BLANCS

Enfant Terrible

4,50.- 15.-

AOC Côtes du Rhône

Secret de Lunès

5,50.- 17.-

IGP Pays D'Oc

Domaine de Pierredon

6,50.- 20.-

IGP Alpilles

Château Dalmeran

7,90.- 30.-

*AOP Les Baux **BIO***

VINS ROUGES

Enfant Terrible

4,90.- 15.-

AOC Côtes du Rhône

Mas Sainte-Berthe

5,90.- 17.-

AOP Vallée des Baux

Domaine de Pierredon

6,90.- 21.-

IGP Alpilles

Les Challeys

7,90.- 30.-

AOP Saint Joseph

Réservez au 0490920917 - restaurant@bistrotdesalpilles.com – www.bistrotdesalpilles.com

Le Bistrot des Alpilles - 15 Boulevard Mirabeau - 13210 Saint-Rémy de Provence



**ENTREES
STARTERS**

**Prix - € .TTC
Price -€**

**Suppl. Menu
Menu suppl.**

Clafoutis de courgette et Chèvre des Alpilles au basilic

11.-

Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles

Foie Gras mi-cuit au naturel, Chutney de pommes au Miel des Alpilles

16.-

3.-

Semi-cooked Foie gras, Apple chutney with Alpilles Moutains Honey

Gaspacho de melon au Beaufort de Venise, glace tomate/basilic

12.-

Gaspacho of melon with Beaufort de Venise and tomatoe/basil ice

Saumon mariné au basilic, Houmous à l'huile de noisette, blinis

14.-

3.-

Basil-marinated Salmon, Hazelnut oil-flavoured Hummus and Blinis

FORMULES du MARCHE*

MARKET-FRESH DAILY SPECIALS*

* *A définir suivant arrivage - *From daily Market available foods*

PLAT du Marché - Midi - Semaine uniquement

13.90.-

Market DAILY Specials - Lunch time and Weekdays only

PLAT + DESSERT du Marché - Midi - Semaine uniquement

16.90.-

Market DAILY Specials + DESSERT - Lunchtime and Weekdays only

MENU des ALPILLES

32.-

SPECIAL "ALPILLES" MENU

Clafoutis de courgette et Chèvre des Alpilles au basilic

Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles

Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenailles

Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and Pommes Grenailles

Fromage des Alpilles et Dessert au choix

Alpilles Cheese with a choice of Desserts

La liste des ingrédients potentiellement allergènes de nos plats est disponible sur demande

The list of potential allergenic foods is available on request at the Bar

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - For your health eat at least 5 fruits and vegetables a day -

www.mangerbouger.fr

**Prix nets service compris en Euros TTC
L'établissement n'accepte pas les chèques**

Réservez au 0490920917 - restaurant@bistrotalpilles.com – www.bistrotalpilles.com

Le Bistrot des Alpilles - 15 Boulevard Mirabeau - 13210 Saint-Rémy de Provence

PLATS

MAIN COURSES

	Prix - € .TTC	Suppl. Menu
	Price -.€	Menu suppl.
Tartare de Bœuf, Frites et Salade Mesclun Beef Tartar, French fries and Salad	19.-	
Pièce de boeuf, Frites et Salade Mesclun <i>Butcher's choice cut, French fries and Salad</i>	23.-	2.-
Au choix : sauce 3 Poivres / sauce Morilles / sauce Roquefort <i>sauce</i>	2.-	
Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenailles <i>Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and pommes Grenailles</i>	19.-	
Brochette de veau marinée aux épices douces, figues rôties et ratatouille <i>Marinated veal brochette served with sweet spices, roasted fig and ratatouille</i>	19.-	
Plancha de thon "qualité sashimi", mousseline de patates douces, huile vierge <i>Tuna "sashimi quality", served with sweet potatoes and oil</i>	24.-	3.-
Filet de bar, papeton d'aubergine, crème de courgettes jaunes au parmesan et beignet de fleur de courgettes <i>Fillet of sea bass served with eggplants "papeton", yellow zucchini cream with parmesan cheese and fritter of zucchini flower</i>	21.-	
Gambas et filets de rougets, risotto de frigola sarda et jus de moules safrané <i>Fillet of red mullet and prawns served with risotto of "frigola sarda" and mussels juice</i>	19.-	

PLATS VEGETARIENS

VEGETARIAN dishes

Cocotte de légumes de saison au Thym citron <i>Vegetable casserole</i>	16.-	Hors Menu
--	-------------	------------------

La liste des ingrédients potentiellement allergènes de nos plats est disponible sur demande

The list of potential allergenic foods is available on request at the Bar

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - For your health eat at least 5 fruits and vegetables a day -

www.mangerbouger.fr

Prix nets service compris en Euros TTC
L'établissement n'accepte pas les chèques

Réservez au 0490920917 - restaurant@bistrotalpilles.com – www.bistrotalpilles.com

Le Bistrot des Alpilles - 15 Boulevard Mirabeau - 13210 Saint-Rémy de Provence

MENU - ENFANT

12.-

FOR KIDDIES (under 12 years-old)

Filet de Colin ou Steak Haché, et Frites

Codfish steak or Ground steak served with French fries

Glaces ou Dessert du Jour

Ice cream or Dessert of the day

SALADES

SALADS

Salade de Gambas à la Plancha et Saumon fumé au Fruit de la passion

18.-

"A la Plancha " Gambas salad served with Passion fruit and smoked Salmon

Salade "César"

15.-

Ceasar Salad

Tomates cœur de bœuf, mozzarella di Bufala

15.-

Tomatoes served with mozzarella di Bufala

PÂTES

PASTA

Penne rigate aux artichauts, tomates cerises et coriandre

18.-

Penne rigate served with artichokes, tomatoes and coriander

Ravioles à la mozzarella di Buffala, pesto, crème de Grana Padano et tartare de tomates

17.-

Small ravioli served with mozzarella di Buffala, pesto and parmesan cheese cream, tomatoes tartare

La liste des ingrédients potentiellement allergènes de nos plats est disponible sur demande

The list of potential allergenic foods is available on request at the Bar

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - For your health eat at least 5 fruits and vegetables a day -

www.mangerbouger.fr

Prix nets service compris en Euros TTC
L'établissement n'accepte pas les chèques

COIN CAFE BIO

Organic Coffee Shop

*Certifié ECOCERT FR-BIO-01

Maya BIO*

Assemblage puissant d'Arabica et Robusta biologiques, notes de Réglisse et de Cèdre

Décaféiné BIO*

Café décaféiné, aromatique, doux et Fruité

Procédé unique d'extraction naturelle

sans solvant, à l'eau des glaciers du Pic d'Orizaba

sur les hauts sommets du Mexique

CAFES ELABORES BIO

Special coffees

Cappuccino

3,50.-

Café Viennois

4,90.-

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

INFUSIONS

Herbals

Infusion DETOX

3,90.-

Detox herbal tea

Melange de plantes detoxifiantes :

Verveine, Menthe Cassis, Melisse, Fenouil

Infusion ZEN

Zen herbal tea

Mélange subtil de plantes relaxantes :

Tilleul, Oranger, Melisse, camomille,

Lavande et notes de Miel

Infusion BIO - Organic Herbals

Verveine, Menthe, Camomille au choix

Verbena, Mint, Camomille

Prix - € .TTC

Price -.€

THES BIO

Organic Teas

Prix - € .TTC

Price -.€

Thé Jaune GOLDEN DRAGON

3,90.-

Thé Yunnan Premium - Chine

Rare, effluve corsé, douceur subtile

SAINT-RÉMY

3,90.-

Thé Blanc parfumé Bai Mu Dan

Saveur délicate Pêche et Abricot

GREY MONKEY

3,90.-

Thé Blanc parfumé aux Litchees

Rondeur et douceur des éclats

de pomme dans un mélange exotique

LORD ANGLAIS

3,90.-

Thés Noir Assam, Ceylan, Darjeeling

Corsé, Rond, fini chocolaté subtil

FRENCH KISS

3,90.-

Thé Darjeeling Singtom Inde

parfumé à la Fleur d'Oranger

Baisé fleuri sur fond corsé, Voyage

apaisant, souvenirs d'enfance...

THÉ VERT HIGH MOUNTAIN

3,90.-

Thé Yunnan Chine

Grand Jardin de Huitong Baotian

Bouquet complexe et délicat. Douceur

et sérénité de sous-bois verdoyants

TOUNDRA

3,90.-

Thé vert Yunnan Jade Snail parfum

Agrumes -Grand Jardin de Dongzhai

Bouquet acidulé aux saveurs d'agrumes

JUNGLE LION - SANS THEINE

3,90.-

ROOIBOS à la Noix de Coco

Relaxant au notes de Cacao, noix de Coco

Citron vert, Perrier, Framboises,

Sucre de canne

