

LES APERITIFS

Aperitives

	Prix - €.TTC Price -.€
Ricard - Pastis (2 cl)	2,60.-
Anis Bardoin (2 cl)	4,20.-
Kir vin Blanc cassis, pêche ou mure (12cl)	3,80.-
Kir Royal (12 cl)	9,80.-
Coupe de Champagne Deutz (12cl)	9,80.-
Martini Rosso /Bianco Suze (6cl)	3,90.-
Porto Ferreira Rouge ou Blanc (6cl)	4,80.-
Muscat Beaumes de Venise (6cl)	4,80.-
Whisky Jack Daniel's, Jameson	6,90.-

LES COCKTAILS - 15cl

Alcoholic Cocktails

Mojito	9,50.-
<i>Rhum Bacardi, Citron vert, feuilles de Menthe, Sucre de canne, Perrier</i>	
Aperol Spritz	7,50.-
<i>Apérol, Proseco, Perrier, Fruits</i>	
Sangria Blanche	6,50.-

BIERES A LA PRESSION

Bières

	25 cl	50 cl
AFFLIGEM - Bière Blonde d'Abbaye	3,80.-	7,20.-
MAES (PILS) - Bière Blonde	3,50.-	6,60.-
MORT SUBITE - Bière Blanche	4,40.-	8,40.-

LA CAVE

VINS

LES BLANCS

	VERRE	CARAFE	BOUTEILLE
2018 AOC Côtes du Rhône Enfant Terrible - Laudun Chusclan	4,5.-	15.-	20.-
2018 IGP Pays d'oc Viognier - Secret de Lunès - <i>BIO</i>	5,5.-	17.-	25.-

LES ROUGES

2018 AOC Côtes du Rhône Enfant Terrible - Laudun Chusclan	5,9.-	15.-	20.-
2016 AOP Vallée des Baux Mas Sainte-Berthe - <i>Local</i>	5,9.-	17.-	25.-

LES ROSES

2017 IGP Pays du Var Restanque Divine	4,5.-	15.-	20.-
2016 AOP Vallée des Baux Mas Sainte-Berthe - <i>Local</i>	5,9.-	17.-	25.-

LES EAUX / Waters

Prix - €.TTC

Price -.€

Vittel 1 l	5,90.-
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 SODAS

Soft drinks

Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)	3,80.-
Schweppes Indian Tonic/Agrumes -25 cl	3,80.-
Orangina (25cl), Limonade, Perrier (33cl)	3,80.-
Ice Tea (25 cl)	3,80.-
Supplément sirop	0,20.-
Fruits Bio Meneau (25 cl)	5,50.-
<i>Pomme, Ananas, Orange, Tomates</i>	



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

20,00 € - Just Fine !
AOC Côtes du Rhône

25.00 € -Tasty ...

IGP Pays d'oc

IGP Alpilles

30.00 € - Excellent !

IGP Alpilles

présence de sulfites

Enfant Terrible - Laudun Chusclan

Viognier - Secret de Lunès - JeanJean -
Valdition - *BIO*

Abbaye de Pierredon - *BIO*



présence de sulfites

SOUTHERN ROSE WINES

20,00 € - Just Fine !

IGP Pays du Var

25.00 € -Tasty !

AOP Vallée des Baux

AOP Vallée des Baux

28.00 € - Excellent !

IGP Alpilles

30.00 € - Exquise !

AOP Baux de Provence

présence de sulfites

Restanque Divine

Mas Sainte-Berthe - *Local*

La Vallongue - Garrigues - *Local*

Domaine de Lagoy - cuvée de la Chapelle *BIO*

Château Dalmeran



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

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

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





VINS ROUGES DU SUD - 75

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*

30.00 € - Excellent !

2017 AOC Vacqueyras

Boiseraie - Ogier

35.00 € - Exquisite !

2014 IGP Alpilles

Domaine de Pierredon - Cuvée Vespro

2016 AOC Crozes Hermitage

Petite Ruche - Chapoutier

2016 AOC Gigondas

Dentellis - Famille Ogier

40.00 € - The Artists'

2011 AOC Les Baux de Provence

Château Dalmeran - *Local BIO*



Must Taste !*****

2016 AOP Côtes du Rhône

Coudoulet Beaucastel - Alain Perrin

55.-

2015 AOP Les Baux de Provence

Domaine La Vallongues - Pierres cassées

55.-

2016 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 s

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

Domaine Dalmeran

5,90.- 17.-

AOP Les Baux Bio

Domaine Lagoy

6,90.- 20.-

IGP ALPILLES

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

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

30.- **Dentellis - Famille Ogier**

AOC GIGONDAS



ENTREES
STARTERS

Prix - € .TTC Suppl. Menu
Price -.€ Menu suppl.

Clafoutis de courgette et Chèvre des Alpilles au basilic
Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles

11.-

Tataki de magret de canard, rouleaux de printemps aux légumes croquants
Tataki of duck breast, spring rolls with vegetables

13.-

Foie Gras mi-cuit au naturel, Chutney d'ananas et fougasse maison aux épices
Semi-cooked Foie gras, pineapple chutney and spicy fougasse

16.-

3.-

Capuccino de champignons et noix de St Jacques fraîches snackées à la pistache
Mushrooms cappuccino, snacked scallops with pistachio

14.50 -

PLATS

Prix - € .TTC Suppl. Menu
Price -.€ Menu suppl.

MAIN COURSES

Entrecôte "Black Angus", Frites et Salade Mesclun
Butcher's choice cut, French fries and Salad

23.-

2.-

Au choix : sauce 3 Poivres / sauce cèpes / sauce Roquefort
Choice of : pepper sauce / mushrooms sauce / Roquefort cheese sauce

2.-

Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes de terre Grenailles
Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and pommes Grenailles

19.-

Pluma de cochon aux girolles et mousseline de pommes de terre, huile au piment d'Espelette (Moulin à huile de Castelas des Baux de Provence)
Pork with chanterelles and mashed potatoes, olive oil with Espelette pepper

20.-

Filet de Dorade royale, papeton d'aubergine et caviar de tomates confites, calzone à la mozzarella

19.-

Royal bream fillet with eggplant "papeton", caviar of dried tomatoes and calzone with mozzarella

Noix de Saint Jacques fraîches et gambas au beurre d'agrumes et risotto de fregola sarda au potimarron

24.-

3.-

Scallops and prawns with citrus butter and risotto of "fregola Sarda" with pumpkin

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



NOS MENUS OURS MENUS

MENUS DES AMIS (hors suggestions)	<i>Prix - € .TTC</i>
THE FRIENDS' MENU (specials not included)	<i>Price -.€</i>
Tous les jours - <i>Daily served</i>	
1 Entrée + 1 Plat (choisir dans la carte)	26.50.-
<i>Starter + Main (choose in the carte)</i>	
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (choisir dans la carte)	29.90.-
<i>Starter + Main + Dessert (choose in the carte)</i>	
1 Plat + 1 Dessert (choisir dans la carte)	25.50.-
<i>Main+ Dessert (choose in the carte)</i>	

MENU des ALPILLES	32.-
SPECIAL "ALPILLES" MENU	
Clafoutis de courgette et Chèvre des Alpilles au basilic	
<i>Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles</i>	

Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenailles	
<i>Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and Grenailles potatoes</i>	

Fromage des Alpilles <u>et</u> Dessert au choix	
<i>Alpilles Cheese <u>and</u> a choice of Desserts</i>	

MENU Saint-Jacques	<i>Prix - € .TTC</i>
Scallops menu	<i>Price -.€</i>
Tous les jours - <i>Daily served</i>	38.-
Cappuccino de champignons et noix de Saint Jacques fraîches snackées à la pistache	
<i>Mushrooms capuccino and scallops with pistachio</i>	
Ceviche de noix de Saint Jacques fraîches à la betterave, papeton de corail	
<i>Ceviche of scallops with beetroot and coral "papeton"</i>	
Noix de Saint Jacques fraîches rôties au beurre d'agrumes, risotto de fregola sarda au potimarron	
<i>Roasted scallops with citrus butter, risotto of "fregola Sarda" and pumpkin</i>	
Dessert au choix	

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 - contact@bistrotdesalpilles.com – www.bistrotdesalpilles.com

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

LA CARTE BRASSERIE

Prix - € .TTC Suppl. Menu

Price -.€ Menu suppl.

Tartare de Bœuf, Frites et Salade Mesclun Beef Tartar, French fries and Salad	19.-	
Salade de chèvre chaud de Maillane et saumon fumé de Monsieur Olivier Maureau (poissonnier du Grès) <i>Goat cheese salad and smoked salmon</i>	18,00	
Camembert rôti, charcuterie ibérique (jambon gourmet) et brochette de pommes de terre grenailles Roasted camembert with delicatessen and grenailles potatoes	21,00	3,00
Risotto de coquillettes aux champignons et copeaux de parmesan Risotto of pasta and mushrooms with parmesan cheese	16,00	
Ravioles pesto mozzarella, crème de Parmesan, copeaux de Jambon cru <i>Small Ravioli , Parmesan cream, raw ham</i>	17,00	

FORMULES du MARCHÉ*

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

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 - contact@bistrotdesalpilles.com – www.bistrotdesalpilles.com

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

LES DESSERTS

Prix - € .TTC Suppl. Menu

DESSERTS

Price -€ Menu suppl.

Les desserts choisis hors menu sont facturés au tarif "à la Carte"

Off-Menu desserts will be charged "à la Carte"

Assiette de Fromages affinés, confiture d'Oignons, Mesclun

7.5.-

Matured cheese platter, Onion jam, Mesclun salad

Café/thé goumand

11.-

3.-

Gourmet coffee/tea

Tiramisu au Spéculos

9.-

Spéculos Tiramisu

Baba au Rhum géant

8.-

Rum Baba

Salade de fruits frais

7.-

Fresh Fruit cup

Mousse au chocolat maison

7.-

Home-made Chocolate Mousse

Pannacotta

7.-

MENU - ENFANT

12,00

FOR KIDS (under 12 years-old)

Coquillettes au beurre ou Steak Haché, et Frites

Glaces ou Dessert du Jour

Ice cream or Dessert of the day

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 - contact@bistrotdesalpilles.com – www.bistrotdesalpilles.com

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

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

Café Viennois

Viennese café

Café Allongé

Coffee diluted with hot water

Café Crème

Coffee with cream

Café Double

Large black coffee

INFUSIONS

Herbals

Infusion DETOX

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 -.€

2,20.-

2,20.-

3,50.-

4,90.-

2,60.-

2,80.-

4,10.-

3,90.-

THES BIO

Organic Teas

Prix - € .TTC

Price -.€

3,90.-

Thé Jaune GOLDEN DRAGON

Thé Yunnan Premium - Chine

Rare, effluve corsé, douceur subtile

SAINT-RÉMY

Thé Blanc parfumé Bai Mu Dan

Saveur délicate Pêche et Abricot

GREY MONKEY

Thé Blanc parfumé aux Litchees

Rondeur et douceur des éclats

de pomme dans un mélange exotique

LORD ANGLAIS

Thés Noir Assam, Ceylan, Darjeeling

Corsé, Rond, fini chocolaté subtil

FRENCH KISS

Thé Darjeeling Singtom Inde

parfumé à la Fleur d'Oranger

Baisé fleuri sur fond corsé, Voyage

apaisant, souvenirs d'enfance...

THÉ VERT HIGH MOUNTAIN

Thé Yunnan Chine

Grand Jardin de Huitong Baotian

Bouquet complexe et délicat. Douceur

et sérénité de sous-bois verdoyants

TOUNDRA

Thé vert Yunnan Jade Snail parfum

Agrumes -Grand Jardin de Dongzhai

Bouquet acidulé aux saveurs d'agrumes

JUNGLE LION - SANS THEINE

ROOIBOS à la Noix de Coco

Relaxant au notes de Cacao, noix de Coco

Citron vert, Perrier, Framboises,

Sucre de canne