

CONDITIONS DE VENTE A EMPORTER

Commande prise entre 10h et 19h par téléphone : 04 90 92 09 17
 Commande prise 1h avant le retrait
 Règlement à la commande par CB
Tarifs livraison :
 15 € pour St Rémy
 25 € hors St Rémy dans un rayon de 15 km maxi
 Livraison offerte pour un minimum de 350 € de commande

CARTE A EMPORTER

ENTREES	A emporter
STARTERS	Take away
Clafoutis de courgette et Chèvre de la fromagerie des Alpilles au basilic <i>Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles</i>	9,-
Cappuccino de champignons, œuf parfait et chips de bacon <i>Mushrooms cappuccino served with egg and bacon</i>	10,-
Foie Gras mi-cuit aux 4 épices, déclinaison de poires et pain toasté <i>Foie gras cooked with 4 spices, pears and toast</i>	13,-
Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de choux fleur et pickles de légumes multicolores <i>Scallops served with cauliflower mousseline</i>	13,-
PLATS	
MAIN COURSES	
Tartare de bœuf (180g) <i>Beef tartar</i>	15,5
Camembert rôti au miel et romarin, charcuterie ibérique et pommes grenaille <i>Roasted camembert with honey and rosemary, delicatessen and potatoes</i>	17,-
Burger du Bistrot (steack haché de bœuf, foie gras poêlé), compotée d'oignons et frites <i>Bistrot's burger (beef and pan-fried foie gras) onions and french fries</i>	15,-
Entrecôte "Black Angus" Frites et Salade Mesclun <i>Butcher's choice cut, French fries and Salad</i>	18,5
Au choix : sauce 3 Poivres / sauce champignons / sauce Roquefort <i>Choice of : Three-pepper sauce / Morilles sauce / Roquefort cheese sauce</i>	
Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenailles <i>Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and pommes Grenailles</i>	15,-
Pluma de cochon, spaetzles maison aux girolles et fèves crème de petits pois <i>Piece of pig served with pasta, mushrooms, bean and peas cream</i>	16,-
Filet de canette, potimarron à la plancha sauce saté et chips de panais <i>Duckling fillet served with pumpkin and satay sauce</i>	16,-
Spaetzles aux cèpes et à l'huile de truffes <i>Pasta served with mushrooms and truffles oil</i>	15,-
Soupe thaï de cabillaud, ravioli aux crevettes, enoki et petits légumes <i>Thai soup served with cod fish, ravioli with shrimps and enoki</i>	16,-
Poisson du jour, écrasé de pommes de terre aux olives et crème de chorizo <i>Fish of the day served with mashed potatoes and olives and chorizo cream</i>	16,-
Risotto de noix de Saint Jacques et poulpe, sauce safranée <i>Risotto served with scallops and octopus</i>	19,-
LES DESSERTS	
DESSERTS	
Assiette de Fromages affinés, chutney , Mesclun <i>Matured cheese platter, Onion jam, Mesclun salad</i>	6,-
Baba au Rhum géant <i>Rum Baba</i>	7,5
Tartelette chocolat banane, oréo	6,-
Pavlova aux citrons confits de Lilamand	7,5
Pana cotta pistache et framboise	6,-

VINS A EMPORTER

LES VINS BLANCS	PRIX € TTC
Domaine Lagoy- BIO - IGP ALPILLES	15,5
Abbaye de Pierredon - BIO - IGP ALPILLES	25
Enfant Terrible - Laudun Chusclan - AOC CÔTES DU RHÔNE	16
Domaine de Joy - IGP CÔTES DE GASCOGNE	20
LES VINS ROSES	
Domaine Lagoy - BIO - IGP ALPILLES	15,5
Restanque Divine - IGP PAYS DU VAR	16
Domaine Ferme Blanche - AOP CASSIS	24
LES VINS ROUGES	
Domaine Lagoy - BIO - IGP ALPILLES	15,5
Domaine de Pierredon - Cuvée Vespro BIO - IGP ALPILLES	30
Enfant Terrible - Laudun Chusclan - AOC CÔTES DU RHÔNE	16

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

