

DU PRÉ À L'ASSIETTE

Au Bistrot Steak House, la consigne est simple : choisissez votre viande élevée à 100 % dans notre région, votre cuisson, votre pain (sans gluten), votre garniture... et régalez-vous! Nouvelle saison et nouvelle philosophie pour cette adresse gourmande, désormais très réputée, dans le centre historique de Saint-Rémy de Provence : une carte de viande made in Provence et des recettes américaines!

Burger de taureau AOP Camargue, Burger d'agneau des Alpilles, Burger bœuf Black Angus d'ici... Sélectionnées par Alazard & Roux, les viandes de notre terroir sentent bon la ferme de Provence. A découvrir autour d'un "Farmer", d'un "Brooklyn", d'un "Lover's Bacon", d'un "Pepper's" ou d'un "Cheesy"...

Et, toujours, le snacking à partager à l'apéro : chicken wings, onion rings, BBQ ribs...

Lunch * Express midi uniquement (sauf week-end et jours fériés) Burger Bœuf Black Angus + boisson + dessert du jour 14 €

Lunch * Spécial midi uniquement (sauf week-end et jours fériés) Social Burgers Poulet fermier OU bavette OU BBQ Ribs

Herefore Do bayette OU BBQ + boisson + dessert du jour $\mathbf{18} \in$

Formule * Duo midi & soir 2 x Burgers Bœuf Black Angus OU Taureau + bière artisanale ou cidre Sassy (75cl) 36 €

Packs de bières artisanales et boissons commerce équitable

Parce que les clients du Bistrot Steak House méritent mieux que des bières sans âme, l'établissement a sélectionné des micro-brasseries artisanales de France, d'Europe et des Etats-Unis. De "Meduz" à Uzès, "Alaric" à Béziers, "Sulauze" à Miramas ou encore "Ginette" à Nyons, la France a du répondant à offrir aux "Ricaines" et aux Mexicaines : Samuel Adam's, Brooklyn, Rogue USA... Ocho Reales, Dia de los muertos...

A la carte et, désormais, à emporter avec des packs de six bouteilles "bio & local", "blanches", "américaines" et "initiations". A partir de $20 \in$. Avec Délibières, il devient facile de se constituer une cave à bières de qualité à prix réduit. Foncez, il y en a pour tous les goûts !



Outre les micro-brasseries, le Bistrot Steak House a mis à la carte toute une série de boissons originales à déguster sans modération : Lemonaid et Charitea, des gammes naturelles de limonade et de thés, de issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Impossible également de passer à côté des jus de fruits smoothies, du Karma Cola bio ou du soda gingembre bio... Sans oublier, évidemment, le cidre artisanal Sassy!

bistrotsteackhouse

43, cours Carnot - 13210 Saint-Rémy de Provence - Tél : 04 90 20 79 08 Ouvert du mardi au samedi, midi & soir. Et le dimanche midi. Sur place et à emporter.