

# LA CUISINE DE BILLY



PRODUCTEUR - RESTAURATEUR

LOCAL - RESPONSABLE - RAISONNÉ



28 rond-point des Arènes  
13200 Arles



Réservation au  
04.90.96.03.38

# BIENVENUE CHEZ BILLY !

Chez Billy, nous célébrons la richesse des saveurs et des ingrédients frais, locaux et de saison. Notre travail est centré autour d'un potager que nous cultivons nous-mêmes depuis maintenant deux ans. Nos produits sont cultivés sans chimie. Chaque ingrédient est bichonné, récolté à maturité et vous est proposé ultra frais, plein de vitamines et de bienfaits que la nature a soigneusement préparés.

**La Cuisine de Billy c'est une expérience authentique, construite autour d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement, cuisinée par nos soins de manière artisanale, servie localement.**



## DU 18 AU 21 AVRIL

### CARTE SPÉCIALE POUR LA FERIA DE PÂQUES

**A CETTE OCCASION, DÉGUSTEZ NOTRE SANGRIA FAITE MAISON** 25 cl 2.50€

#### ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON AVOCAT  7.50€  
*Saumon et avocat marinés dans une sauce maison et salade verte*

#### PLATS

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CRÈME D'AIL  14.00€  
*Pâtes fraîches, crème d'ail, emmental*

TAGLIATELLES FRAÎCHES CRÈME CHORIZO 14.00€  
*Pâtes fraîches, crème chorizo avec copeaux*

TARTARE DE SAUMON AVOCAT XL  15.00€  
*Saumon et avocat marinés dans une sauce maison et salade verte*

AGNEAU DE PÂQUES 20.00€  
*Servi avec des tagliatelles fraîches ou de la salade verte*

PAËLLA 20.00€

**TOUTES NOS PIZZAS SONT ÉGALEMENT À LA CARTE**

#### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.50€

TARTE AU CITRON 6.50€

## APÉRITIFS

PASTIS 3 cL	3.00€	MARTINI ROUGE / BLANC 5 cL	6.00€
KIR 4 cL <i>Cassis, framboise, pêche</i>	6.00€	PORTO ROUGE 5 cL	6.00€

## BIÈRE LOCALE ARTISANALE



PRESSION BLONDE 25 cL	4.00€
PRESSION BLONDE 50 cL	7.00€
BIÈRE BOUTEILLE 33 cL <i>Blanche, Rousse, IPA, Abbaye</i>	6.00€
PANACHÉ / MONACO 25 cL	5.00€
PANACHÉ / MONACO 50 cL	8.00€

## MILKSHAKES 33 cL

VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE	6.00€
<i>Sirup au choix : amande, fraise, cookies</i>	

## SOFTS

SIROP 3 cL	2.50€
PAC À L'EAU 3 cL	2.50€
FUN BLUE 3 cL	2.50€
COCA / COCA ZÉRO 33 cL	4.00€
ORANGINA 25 cL	4.00€
SCHWEPPE TONIC 20 cL	4.00€
PERRIER 33 cL	4.00€
LIMONADE LORINA 33 cL	4.00€
JUS DE FRUITS 25 cL <i>Abricot, tomate, ananas, orange, pomme</i>	4.00€
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cL	5.50€

## EAUX

EVIAN 1/2 L	3.00€	BADOIT 1/2 L	3.00€
EVIAN 1 L	5.00€	BADOIT 1 L	5.00€

## DIGESTIFS

FARIGOULE DEFORCALQUIER 4 cL	7.00€	JACK DANIELS 4 cL	7.00€
LIQUEUR DES GARDIANS 4 cL	7.00€	BALLANTIMES 4 cL	7.00€
GIN CAMARGUAIS RIZ BLANC 4 cL	8.00€	ARDBERG	12.00€
LIMONCELLO 4 cL	7.00€	10 ANS D'ÂGE 4 cL	

## BOISSONS CHAUDES

### MOKA SIDAMO BIO - ETHIOPIE - 100% ARABICA

EXPRESSO / ALLONGÉ	2.00€	CAPPUCCINO	5.00€
NOISETTE	2.10€	CHOCOLAT CHAUD	5.00€
LATTÉ / CAFÉ CRÈME	2.50€	CAFÉ FRAPPÉ	5.00€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€	THÉ & INFUSION	4.00€

## ENTRÉES

- ✕ TARTE POIREAUX CHÈVRE  6.50€  
*Pâte brisée, crème, poireaux, chèvre, muscade, salade verte*
- ✕ CARPACCIO DE LEGUMES   6.50€  
*Fines tranches de betterave, navet boule d'or, radis vert et salade verte*
- ✕ TARTARE DE SAUMON AVOCAT  7.50€  
*Saumon et avocat marinés dans une sauce maison et salade verte*

## PLATS

- ✕ TAGLIATELLES FRAÎCHES CRÈME CHORIZO 14.00€  
*Pâtes fraîches, crème chorizo avec copeaux*
- ✕ TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CRÈME D'AIL  14.00€  
*Pâtes fraîches, crème d'ail, emmental*
- ✕ ASSIETTE DU POTAGER  14.00€  
*Composez votre assiette avec les garnitures de votre choix !*
- ✕ MIJOTÉ DE LA SEMAINE 17.00€  
*Servi avec la garniture de votre choix !*
- PIÈCE DU BOUCHER (160G) 17.00€  
*Servie avec la garniture de votre choix !*
- POISSON DU JOUR 17.00€  
*Poisson snacké servi avec crème d'ail, et garniture de votre choix !*

## GARNITURES AU CHOIX

2eme garniture en supplément 2€

- DAHL DE LENTILLES CORAIL COCO CURRY 
- TAGLIATELLES FRAÎCHES 
- ÉCRASÉ POMMES DE TERRE, CHOU ROUGE  
- SALADE VERTE  

## DESSERTS

100% fait maison, réalisés par notre Chef Pâtissier !

- MOUSSE AU CHOCOLAT   6.50€
- ✕ TARTE DE LA SEMAINE  6.50€
- ✕ CRUMBLE AUX POMMES  6.50€
- GLACE Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, pistache, citron  
1 boule 3.00€ 2 boules 5.00€ 3 boules 6.50€

## MENU

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€

## MENU ENFANT

TAGLIATELLES SAUCE TOMATE POULET **OU** GARNITURE AU CHOIX POULET  
+ UNE BOISSON + 1 BOULE DE GLACE **OU** MOUSSE AU CHOCOLAT 10€

# CARTE DES VINS



## VINS BLANCS

	12 cL	75 cL
COSTIÈRES DE NÎMES AOP, DOMAINE BELLE D'ARGENCE Grenache blanche, Marsanne, Clairette	5.00 €	19€
TERRE DE CAMARGUE IGP, DOMAINE DE BEAUJEU Marsanne, Chardonnay	-	23€
GARRIGUES, DOMAINE DE LA VALLONGUE LES BAUX DE PROVENCE AOP	7.00 €	29€

## VINS ROSÉS

	12 cL	75 cL
COSTIÈRES DE NÎMES AOP, DOMAINE BELLE D'ARGENCE Grenache, Syrah	5.00 €	19€
TERRE DE CAMARGUE IGP, DOMAINE DE BEAUJEU Merlot, Cabernet	-	23€
GARRIGUES, DOMAINE DE LA VALLONGUE LES BAUX DE PROVENCE AOP	7.00 €	29€

## VINS ROUGES

	12 cL	75 cL
COSTIÈRES DE NÎMES AOP, DOMAINE BELLE D'ARGENCE Syrah, Grenache	5.00 €	19€
TERRE DE CAMARGUE IGP, DOMAINE DE BEAUJEU Caladoc, Merlot	-	23€
GARRIGUES, DOMAINE DE LA VALLONGUE LES BAUX DE PROVENCE AOP	7.00 €	29€

# PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE	8.00€ / 15.00€
PLANCHE DE FROMAGES 	8.00€ / 15.00€
PLANCHE MIXTE	8.00€ / 15.00€

# PIZZAS DE BILLY

**Notre pâte à pizza est réalisée maison !**

-  **MARGHARITA**  11.00€  
*Base sauce tomate, mozzarella, origan*
-  **CHÈVRE MIEL**  14.00€  
*Base sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan*
-  **PIZZA MERVEILLEUSE** L'ÉTOILE DES NEIGES 15.00€  
*Base crème, mozzarella, reblochon, pommes de terre, bacon, oignons rouges, origan*
-  **REINE** 15.00€  
*Base sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignon, origan*
-  **CHORIZO** 15.00€  
*Base sauce tomate, mozzarella, chorizo, œuf, oignons rouges, poivrons, origan*
-  **BARBECUE** 16.00€  
*Base sauce barbecue, mozzarella, poivron mariné, poulet ou bacon, origan*
-  **5 FROMAGES**  16.00€  
*Base crème ou sauce tomate, mozzarella, chèvre, fourme d'Ambert, emmental, reblochon, origan*

**Supplément garniture: 1.50€**

