

LA SÉLECTION DE SAISON DE L'ÉPICERIE NORD-PINUS



LES BASTIDETTES

Producteur bio en Camargue

Tapenade verte 90 g	8
Tapenade noire 90 g	8
Auberginade 90 g	8
Tomatade 90 g	8
Poichichade, citron 90 g	8

MAS DAUSSAN

Vinaigrerie artisanale d'Arles

Vinaigre de cidre 50 cl	7
Vinaigre de cidre au thym 33 cl	7
Vinaigre de cidre au laurier 33 cl	7
Vinaigre de cidre façon balsamique 50 cl	8
Vinaigre de cidre à la truffe 33 cl	10
Jus de pomme de La Chassagnette	8

BONGRAN

Riz de Camargue certifié agriculture biologique

Riz complet 1 kg	7
Riz rond blanc 1 kg	7,5
Riz long rouge 1 kg	8,5
Trio de riz de Camargue 500 g	5
Galettes de riz complet 130 g	2,5
Galettes de riz & quinoa 130 g	2,5

CHAUME-ARNAUD

Producteur en biodynamie à Vinsobres

Olives noires 250 g	7
Olives noires 500 g	13
Huile d'olive 75 cl	28
Jus de tomate 1 l	8
Coulis de tomate 280 g	5
Coulis de tomate 640 g	8,5

LE SAUNIER DE CAMARGUE

Sel de Camargue

Farigoulette : thym et laurier 250 g	6
Senteurs : fenouil et romarin 250 g	6
Aux deux piments 250 g	6
Fleur de sel de Camargue 125 g	6,5
Trio mini fleur de sel 110 g	9,5
Gros sel 3 x 35 g	11,5
Fleur de sel 1 kg	28

CHIC DES PLANTES !

Infusions et bouillons biologiques de haute qualité. Boîte de 12 sachets d'infusion, 1 sachet = 2 à 3 infusions 12

Ô Joie

- ananas, ginkgo, eucalyptus, galanga, baie de genévrier, souci, menthe douce

Belle Plante

- rose de Damas, frêne, framboise, ortie, baie rose, tilleul

Bulle Rouge

- cannelle, bergamote, guarana, amande, cola, myrtille, coquelicot

Péché Capital

- cacao, guimauve, pomme, badiane

L'Élixir

- gingembre, oranger bigaradier, citron, combava

Chic Chaï

- cannelle cassia, cardamome, gingembre, citronnelle, girofle

L'Ensommeillée

- pomme, camomille, tilleul, thé des bergers, sureau, gingembre

Le Sud (bouillon pour cuisine)

- poivron rouge, tomate, radis noir, coriandre, carvi, romarin, thym citron

LA GUINELLE

Vinaigrerie artisanale à Banyuls

Vinaigre rouge	8,5
Vinaigre de Banyuls blanc	9,5
Vinaigre de muscat	10
Vinaigre de Banyuls rouge	11
Vinaigre de Savagnin 25 cl	12
Taliouine - vinaigre au pistil de safran	12,5
Vinaigre de Riesling grains nobles 98 25 cl	14
Vinaigre de "Rosé de ZaZa" 50 cl	14
Vinaigre de Mauzac 25 cl	16

LOS PEPERETES

Conserverie artisanale galicienne

Sardines à l'huile d'olive 90 g	9,5
Sardines au piment 90 g	9,5
Sardines à l'escabèche 90 g	9,5
Chipirons à l'encre 85 g	9,5
Moules a la Gallega 90 g	10
Bacalao a la Gallega 100 g	10
Bonite à l'escabèche 85 g	11
Chipirons à l'encre 650 g	27

L'ÉPICERIE DU NORD-PINUS

• ADRESSE

6 Rue du Palais, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE

Du mercredi au dimanche de 11h00 à 19h00.

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en Euros, TTC et services compris. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes.

© Le Nord-Pinus, juin 2021

f @NordPinusArles

@nordpinus

Bonite à l'escabèche 600 g
Bacalao a la Vizcaina 630 g

SARABAR

Épices du monde

Poivre noir, Madagascar 40 ml
Poivre blanc Malabar, Inde 40 ml
Poivre long, Indonésie 40 ml
Poivre vert torréfié Tamata, Madagascar 40 ml
Poivre sauvage de Voatsiperifery, Madagascar 40 ml
Poivre rouge, Cambodge 40 ml
Poivre noir de Penja fumé, Cameroun 40 ml
Baies roses, Madagascar 40 ml
Baies de Timut, Népal 40 ml
Cumin entier 100 ml
Moutarde jaune 100 ml
Sumac 100 ml
Gingembre 100 ml
Curcuma 100 ml
Noix de muscade 100 ml
Mélange d'épices pour pot au feu 100 ml
Cannelle 100 ml
Origan 100 ml
Romarin 100 ml
Sarriette 100 ml
Thym 100 ml
Herbes de Provence 100 ml

BIOMOMO HASHIMOTO

Artisan pâtissier à Bellegarde

Pétales de gingembre caramélisés à la sauce soja Tamari 50 g
Lamelles de gingembre sucrées 50g
Gari de gingembre au vinaigre de cidre 125 g
Gari de gingembre au vinaigre de cidre 750 g
Momo3Chocs 80 g
Momo3Secs 80 g
Praliné d'amande bio, parfum au choix 80 g
Praliné d'amande bio, parfum au choix 750 g

PIMENT ROUGE

Épicerie fine italienne

Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive
Gressins au sésame étirés à la main 250 g
Pane Carasau 250 g
Fruits de câpres au vinaigre 720 ml
Mini-câpres au vinaigre de vin
Artichauts des Pouilles à la

30 crudaïola 8/10 pièces 230 g 13
25 Artichauts des Pouilles à la crudaïola 1600 g 45
Crème d'artichaut des Pouilles 230 g 7
Tomates confites 230 g 10
Tomates confites 1600 g 48
Tartufata 80 g 11
7 Rigatoni Benedetto Cavaliere 500 g 5,5
7 Spaghettoni Benedetto Cavaliere 500 g 5,5
7 Ruote pazze Benedetto Cavaliere 500 g 5,5
Pâte à tartiner gianduja aux noisettes du Piémont 13 €

MAISON PEREZ & FILS

Charcuterie artisanale à Fourques

8 Terrine de taureau nature 170 g 7
8,5 Terrine de taureau aux olives 170 g 7
7 Terrine de taureau aux cèpes 170 g 8
8 Terrine de taureau au piment d'Espelette 170 g 8
8 Gardiane de taureau 12,5
8 Fondant de taureau 12,5

MAISON MARC

Cornichons français

8,5 Cornichons extra-fins 210 g 9,5
9 Cornichons fins 210 g 9,5
7 Cornichons aigre-doux 200 g 9,5
7 Cornichons au basilic 250 g 9,5
8,5 Cornichons Malossols 440 g 9,5

GIMBER

Concentré de gingembre biologique

6,5 Gimber 20 ml 4
6,5 Gimber 500 ml 30
Gimber 500 ml avec son verre 35
7 Coffret cadeau Gimber 57
Gimber 500 ml, 2 Gimber 20 ml & 2 pailles Gimber

MAISON MARTIN

Sauces piquantes françaises

40 Mistral 100 ml / 200ml 9 / 14
Sirocco 100 ml / 200ml 9 / 14
Zéphyr 100 ml / 200ml 9 / 14
Foudre 100 ml / 200ml 9 / 14
Tonnerre 100 ml 10
IPA 100 ml 10

L'ÉPICERIE DU NORD-PINUS

• ADRESSE
6 Rue du Palais, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE
Du mercredi au dimanche de 11h00 à 19h00.

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en Euros, TTC et services compris. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes.
© Le Nord-Pinus, juin 2021



NORD-PINUS

LA FERME DE LA DISTILLERIE

Produits fermiers artisanaux du Vexin

Moutarde de Vexin 200g	7,8
Moutarde à l'ancienne 200g	9
Moutarde à l'acool de poire 200 g	9
Moutarde à l'absinthe 200 g	9
Moutarde aux 4 fruits rouges 200 g	9
Lentilles vertes 500 g	7
Lentilles blondes 500 g	7
Farine de lentilles blondes 350 g	5
Farine de blé Apache 500 g	2
Farine de sarrasin 500 g	4

KAFFEE FORM

Tasses fabriquées en marc de café recyclé

Tasse à espresso et sa sous tasse	14
Tasse à cappuccino et sa sous tasse	17
Takeaway mug	14

LE NORD-PINUS

Tote bag	10
----------	----

L'ÉPICERIE DU NORD-PINUS

• ADRESSE

6 Rue du Palais, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE

Du mercredi au dimanche
de 11h00 à 19h00.

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en Euros, TTC et services compris. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes.

© Le Nord-Pinus, juin 2021

 @NordPinusArles

 @nordpinus