

LE BAR DE VALRUGUES.

L'Après-Midi au Bar

A partir de 14h30

Nos Planches

Charcuterie de taureau de Camargue / Cold cuts from Camargue

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau
sausages, dried filet, bull rump cut

25 EUROS

Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / Cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis.

Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese

30 EUROS

Gourmande / Gourmet

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Bartouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Bartouil house and Duck foie gras from south-west with espelette pepper.

40 EUROS

Saumon fumé de la maison Bartouil / Smoked Salmon from Bartouil house

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud Ouest / Duck Foie Gras

Le ballotin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé

Duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.

30 EUROS

Assiette 3 fromages Bio de la ferme Roumanille

3 organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Goat and ewe cheese

30 EUROS

Les Incontournables

Club Sandwich au saumon fumé de la maison Bartouil

Club sandwich with smoked salmon from Bartouil house

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé

Grilled bread, salad, mayonaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet plein air élevé à Mouriès

Club sandwich with poultry from Mouriès

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates,

filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates.

Grilled bread, salad, mayonaise, egg, tomatoes, poultry fillet

slightly cooked and seared in aromatic butter.

31 EUROS

Salade Caesar / Caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi

au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter

parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce

23 EUROS

Nos pâtes

Gambas / King prawns

Penne Rigate 72 accompagnées de gambas sautées

Penne rigate pasta with pan fried king prawns

25 EUROS

Du Moment / Of the moment

La Soirée au Bar

De 19h00 à 21h30

Viandes régionales grillées :

Les 5 côtelettes d'agneau des Alpilles grillées

5 grilles local lamb cotlets

35 EUROS

Côte de cochon de la Crau grillée (500grs)

Grilled Pig from la Crau chop

33 EUROS

Bœuf Angus Bio de Camargue / Angus beef from Camargue

- L'entrecôte (300 grs) grillée
- Le Faux-filet (300 grs) grillé
- La côte (1,2 kg) à partager

42 EUROS

40 EUROS

82 EUROS

Accompagnement au choix : Frites, Penne Rigate 72, pommes de terre grenaille confites à la graisse de canard, ail et aromates du jardin ou wok de légumes.

Side dish of your choice : French fries, Penne Rigate 72, preserved potatoes in duck grease or vegetables wok.

Sauce au choix : moutarde, béarnaise ou poivre.

Sauce of your choice : mustard, bearnaise or pepper.

Poissons à la plancha :

Filet de Loup / Sea bass filet

30 EUROS

Saint-Pierre / John dory fish

35 EUROS

Accompagnement au choix : Frites, Penne Rigate 72, pommes de terre grenaille confites à la graisse de canard, ail et aromates du jardin ou wok de légumes.

Side dish of your choice : French fries, Penne Rigate 72, preserved potatoes in duck grease or vegetables wok.

Sauce au choix : beurre blanc, vierge de tomates, olives, basilic.

Sauce of your choice : white butter, tomatoes sauce, olives, basil.

Nos pâtes

Gambas / King prawns

Penne Rigate 72 accompagnées de gambas sautées

Penne rigate pasta with pan fried king prawns

25 EUROS

Du Moment / Of the moment

Les Incontournables

Club Sandwich au saumon fumé de la maison Bartouil /

Club sandwich with smoked salmon from Bartouil house

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé

Grilled bread, salad, mayonaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet plein air élevé à Mouriès /

Club sandwich with poultry from Mouriès

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates,

filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates.

Grilled bread, salad, mayonaise, egg, tomatoes, poultry fillet

slightly cooked and seared in aromatic butter.

31 EUROS

Salade Caesar / Caesar salad

Sucrose, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi

au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter

parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce

23 EUROS

Nos Planches

Charcuterie de taureau de Camargue / *Cold cuts from Camargue*

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau
sausages, dried filet, bull rump cut

25 EUROS

Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / *Cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm*

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau,
tome fraîche de chèvre et de brebis.

Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese

30 EUROS

Gourmande / *Gourmet*

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche
de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Bartouil
et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

*Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon
from Bartouil house and Duck foie gras from south-west with espelette pepper.*

40 EUROS

Saumon fumé de la maison Bartouil / *Smoked Salmon from Bartouil house*

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud Ouest / *Duck Foie Gras*

Le ballottin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette,
chutney du moment et pain grillé

Duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.

30 EUROS

Assiette 3 fromages Bio de la ferme Roumanille *3 organic cheese from Romanille farm plate*

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Goat and ewe cheese

30 EUROS