

LE BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

MENU DU CHEF / CHEF'S MENU

45 EUROS – 3 services

Disponible du Lundi au Vendredi – Available from Monday to Friday.

Hors jours fériés - Excluding bank holidays.

Entrée, Plat et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.

Starter, Main dish and dessert prepared by our chef according to the season.

INSTANT BISTRONOMIQUE / BISTRONOMIC MOMENT

65 EUROS – 4 services, au choix* / 4-courses with choice*

Entrée, Plat, Fromage et Dessert au gré de la saison et de l'envie du chef.

Starter, Main dish, Cheese and dessert prepared by our chef according to the season.

**Choix parmi 2 suggestions du jour / Choice among 2 suggestions of the day*

LES ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras / Duck Foie Gras

Mi-cuit, chutney de fruits du moment, réduction de porto et pain aux céréales toasté.

Half cooked, seasonal fruits chutney, Porto reduction and cereal toasted bread. 29 EUROS

Le Saumon bio / Organic Salmon

Façon gravlax, marmelade de cédrat au thym, pickles de légumes de saison, miso et crème légère au wasabi.

Gravlax, citron marmalade with thyme, seasonal vegetables pickles, miso and light wasabi cream. 25 EUROS

Le Vitello Tonato / Vitello Tonato

Fine tranche de noix de veau cuite lentement aux aromates, parmesan, fleur de câpres, cébette, roquette acidulée et pignons de pin torréfiés.

Silce of veal slightly cooked with aromatics, parmegiano Reggiano, capers, acidulated rocket salad and torrefied pine nuts. 24 EUROS

LE BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

LES PLATS / MAINS DISHES

Les Gambas / King prawns

Saisies, risotto de trofie au parmesan, légumes du moment au wok, cébette et chorizo ibérique.

Seared, trofie pasta risotto with parmesan, vegetables cooked in a wok, cebette and Iberian chorizo.

35 EUROS

Le Poisson du moment / Fish of the day

Saisi doucement, mousseline de fenouil confit, céleri à la fève de tonka, pois gourmands acidulés, gel orange épicé et jus d'arêtes.

Seared, candied fennel foam, celeriac with tonka beans, acidulated peas, spiced orange gel and fishbones juice.

34 EUROS

L'Entrecôte Simmental / Beef rib steak

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.

Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.

35 EUROS

La Volaille / Poultry

Suprême rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, chutney d'olives noires caramélisées, feuille de sucrine aux agrumes, oignons grelot et jus corsé.

Roasted in thyme, mashed squash with truffle, braised mushrooms, candied lemons and seasoned juice.

33 EUROS

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / From Chez Emily in Eygalières

21 EUROS

LE BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h45

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Mille-Feuille / Millefeuille

Mousseline vanille caramélisé, sauce caramel,
méli-mélo de fruits rouges et glace vanille.

Caramelized vanilla cream, caramel sauce, red berries and vanilla ice cream. 15 EUROS

Le Savarin / Rum baba

Infusé au rhum passion, crémeux choco-coco, glace des îles et sauce pina-colada.

*Infused in passionfruit rum, choco-coconut cream,
ice-cream from island and pina colada sauce* 15 EUROS

La Fraise / Strawberry

Crème caramel, premières fraises de notre région et sorbet mara des bois.

Caramel cream, first strawberry from our region and mara des bois sorbet. 15 EUROS

Le Citron / Lemon

Tartelette meringuée, gelée de pomelos et sorbet orange plein fruit.

Meringue pie, pomelo jelly and orange sorbet. 15 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Caramelia spéculoos, croquant chocolat et sorbet cacao intense « pur Araguani ».

*Caramelia cream with speculoos, crispy chocolate
and intense cocoa "Araguani" sorbet.* 15 EUROS