

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

LES ENTREES / STARTERS

Le Foie Gras / Duck Foie Gras

Mi-cuit, chutney de fruits du moment et pain grillé.

Half cooked, seasonal fruits chutney and toasted bread.

29 EUROS

Le Saumon bio / Organic Salmon

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

Gravlax, lemon marmalade, 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

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.

28 EUROS

Salade Caesar au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar

Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce.

30 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

LES PLATS / MAINS DISHES

Les Gambas / King prawns

Saisies, linguines au parmesan et légumes du moment au wok.

Seared, linguines with parmesan, vegetables cooked in a wok.

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 / Beef rib steak

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.

Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.

35 EUROS

Club Sandwich au poulet Label Rouge et Frites

Club sandwich with poultry red label and French fries

31 EUROS

Ou au saumon fumé de la maison Barthouil

or smoked salmon from Barthouil house

33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet ou saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet or salmon.

La Volaille / Poultry

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

Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil, caramelized black olives chutney, sucrose salad with citrus, onions and seasoned juice.

33 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

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

LES DESSERTS / DESSERTS

Les Fruits Rouges / Red Berries

Mousse yaourt parfumée coquelicot, eau de fraises.

Yogourt foam perfumed with poppy, strawberry water.

12 EUROS

La Chocolatée / Chocolate

Ganache montée caramel, citron vert et sauce chocolat.

Caramel and lime cream and chocolate sauce.

14 EUROS

La Violette / Violet

Pistache glacée, crémeux de violette et pain de Gênes.

Iced pistachio, violet cream and pain de Gênes biscuit

13 EUROS

Assiette de glaces et sorbets / Ice Cream and sorbet plate

Pistache, chocolat, fraise, abricot, vanille.

Pistachio, chocolate, strawberry, apricot, vanilla.

12 EUROS

La Fraise / Strawberry

Soupe de fraises, brochette du moment et sorbet fraise.

Strawberry soup, fruit skewer and strawberry sorbet.

13 EUROS