

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 Haddock fumé / Smoked haddock

Nid de betterave citronnée, crème aneth, copeaux de pecorino et huile aux herbes.

Lemon beetroot nest, dill cream, pecorino shavings and herb oil.

25 EUROS

Le Poireau / Leek

Brulé à la flamme, vierge aromatique, feta AOP, jeunes pousses de moutarde rouge et roquette, tuile de pain aux céréales.

Flame-burned, aromatic juice, PDO feta cheese, red mustard sprouts and rocket, tuile of cereal bread.

26 EUROS

Le Ceviche de Bar / Seabass Ceviche

Mariné aux agrumes, condiment acidulé, jeunes pousses de roquettes et moutarde rouge, tuile croustillante aux céréales et guacamole.

Marinated with citrus fruits, tangy condiment, young rocket shoots and red mustard, crispy tile with cereals and guacamole.

29 EUROS

Le Bresaola / Bresaola

Fines tranches marinées au Chimichurri, pignons de pin torréfiés, tuile de parmesan, jeunes pousses acidulées et pickles d'oignons rouges.

Thin slices marinated in Chimichurri, roasted pine nuts, parmesan tile, tangy young shoots and red onion pickles.

26 EUROS

Les tomates anciennes / Tomatoes

Green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic, vert de cebette et vieux balsamique.

Green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto, Spring onion green and old balsamic.

24 EUROS

Salade César au poulet / Chicken Caesar salad

Ou au Saumon fumé / Or with smoked Salmon

Sucrine, tomates, œuf « Label rouge », filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, « Label Rouge » egg, slightly cooked poultry filet seared in aromatic butter, Parmigiano Reggiano, crispy bread and Caesar sauce.

28 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

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

LES PLATS / MAINS DISHES

Les Gambas / King prawns

Saisies, risotto Carnaroli au vieux parmesan, tagliatelle de carotte sauté au soja, Chorizo ibérique et jeunes pousses de roquette.

Roasted carnaroli risotto with old parmesan cheese, roasted carrot spaghetti, iberico chorizo and arugula salad.

35 EUROS

Le Poisson du moment / Fish of the day

Saisi à l'huile d'olive, légumes de saison glacés aux herbes et jus corsé au citron.

Seared in olive oil, seasonal vegetables glazed with herbs and strong jus with citrus.

35 EUROS

L'Entrecôte / Beef rib steak

Grillée, frites, mesclun et sauce vin rouge.

Grilled, French fries, mesclun salad and red wine sauce.

35 EUROS

La Volaille / Poultry

Suprême de poulet jaune rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, duxelles de champignons à l'estragon, pickles et jus corsé.

Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil, mushroom duxelles with tarragon, pickles and strong juice.

33 EUROS

Le Risotto de petit épeautre de Sault à la truffe d'été / Sault risotto with summer truffles

Crème fermière, parmesan et légumes du moment glacé aux herbes du jardin.

Cream, Parmeggiano Reggiano, and vegetables.

29 EUROS

La Pluma Ibérique / Iberian Pluma

Marinée et grillée au soja, crème de patate douce infusée au romarin, pak-choï sauté et radis noir.

Marinated and grilled in soy, sweet potato cream infused with rosemary, grilled Pak-choï and black radish.

36 EUROS

Le Saumon bio / Organic salmon

Mi-cuit, wok de légumes au soja, nouilles Soba, oignons caramélisés et asperges sauvages grillées.

Half-cooked, stir-fried vegetables with soy, soba noodles, caramelized onions and grilled wild asparagus.

34 EUROS

Club Sandwich au poulet «Label Rouge» et Frites / Club Sandwich with «Label Rouge» poultry and French Fries

31 EUROS

Ou saumon fumé de la maison Barthouil / Or smoked salmon from Barthouil House.

33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, oeuf «Label Rouge», tomates, suprême de poulet ou saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, «Label Rouge» egg, tomatoes, poultry fillet or smoked salmon.

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 INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

15 EUROS

La Mousse Choco / *Chocolate Mousse*

Coulis de cacao, billes croquantes, éclats de chocolat.
Cocoa sauce, crunchy pearls, chocolate chips.

Salade de Fruits / *Fruit Salade*

Fruits de saison, sirop de fraise infusé verveine citronnelle.
Seasonal fruits, strawberry syrup infused with lemon verbena.

La Tropezienne / *The Tropezienne*

Aux agrumes, crème Diplomate vanille, brioche maison.
With citrus fruits, vanilla Diplomate cream, homemade brioche.

Tarte fraise-rhubarbe / *Strawberry-rhubarb tart*

Confit de rhubarbe, crème d'amande.
Rhubarb confit, almond cream.

Charlotte / *Charlotte*

Aux fruits rouges, mousse fraise et biscuit cuillère.
With red fruits, strawberry mousse and sponge finger biscuit.

Panna Cotta / *Panna Cotta*

Aux fruits exotiques, Baba au rhum maison.
With exotic fruits, homemade rum baba.

Nos desserts sont accompagnés, au choix, d'une boule de glace ou d'un sorbet maison (chantilly maison en supplément - 2€)

Our desserts are served with a scoop of homemade ice cream or sorbet of your choice (homemade whipped cream extra – 2€)

Sorbet/Sorbet : Basilic/Basil*, Citron/Lemon, Cassis/Cassis, Abricot/Apricot, Fraise-Rhubarbe/Strawberry-Rhubarb*.

Glace/Ice Cream : Vanille/Vanilla, Chocolat/Chocolate, Pistache/Pistachio, Noisette-cacahuète/Hazelnut-Peanut*, Noix de coco/Coconut*.

* : Afin garantir une meilleure qualité de service ces glaces et sorbets ne sont disponibles à la commande qu'entre 12h30 et 14h30. Tous les autres parfums restent disponibles tout au long de la journée, merci de votre compréhension.