

# BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

## Nos Planches à partager

### **L'Ibérique/ The Ibèrian**

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté, tomates séchées.

*Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron  
toasted bread dried tomatoes.*

29 EUROS

### **Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon**

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté.

*Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone,  
bread toasted.*

26 EUROS

### **Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier**

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

*Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper,  
toasted cereal bread.*

32 EUROS

### **La Sélection de fromages / Cheese selection**

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

*Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits, a salad of tangy young shoots and bread.*

21 EUROS

### **La planche mixte / The mixed board**

Une sélection de nos 4 planches du moment.

*A selection of our 4 current boards.*

54 EUROS

# BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

## LES ENTREES / STARTERS

### **L'œuf Cocotte / Cocotte egg**

Œuf Label Rouge, champignons aux herbes, crème au vin jaune, Pecorino 18 mois, roquette.  
*Label Rouge egg, pan-fried mushrooms with herbs, yellow wine cream, 18 month Pecorino, salad.*

24 EUROS

### **Le Bar / Seabass**

En ceviche aux agrumes et à la menthe.  
*As a ceviche with citrus and mint.*

32 EUROS

### **Le Carpaccio de Veau / Veal Carpaccio**

Rôti doucement, sauce Vitello Tonnato, Parmesan 24 mois, caprons, jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.  
*Slowly cooked, Vitello Tonnato sauce, 24 month Parmesan, capers, tangy young leaves and crispy tile.*

34 EUROS

### **L'Asperges / Asparagus**

Servies en vinaigrette, comté grillé à la flamme et jambon cebo de campo.  
*Served with a dressing, grilled with comté cheese and cebo campo ham.*

28 EUROS

### **Le Poireau braisé / The Leek**

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux, jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.  
*Feta AOP condiment with Meaux mustard, tangy young shoots and crispy tiles*

20 EUROS

## LES PLATS / MAINS DISHES

### **La Côte de Bœuf maturée origine France**

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.  
*New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.*

110 EUROS

### **L'Entrecôte maturée origine France**

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.  
*New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.*

40 EUROS

### **La Pluma Ibérique / Iberian Pluma**

Marinée et grillée au soja, wok de légumes, sucrose croquante à la mangue.  
*Marinated and grilled with soy, vegetables wok, crunchy mango sucrose.*

55 EUROS

# BISTROT DE VALRUGUES

## Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

### **La Volaille Fermière / Free-range Poultry**

Rôtie à la citronnelle, écrasé de pomme de terre aux cébettes,  
jus de volaille au thym citron.

*Roasted with lemongrass, mashed potatoes with spring onions,  
poultry juice with lemon thyme.*

33 EUROS

### **Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais Beef Tartare**

Assaisonné par nos soins, frites, salade de jeunes pousses.

*Seasoned by us, fries, salad of young shoots.*

30 EUROS

### **Les Gambas / King Prawns**

Poêlé en persillade linguine au parmesan 24 mois.

*Pan-fried with 24-month parmesan linguine.*

39 EUROS

### **Le Bar / Seabass**

Doré à l'huile d'olive, crème de mascarpone au radis noir, huile végétale,  
Julienne de pommes Granny Smith.

*Browned in olive oil, mascarpone cream with black radish, vegetable oil,  
Julienne of Granny Smith apples.*

34 EUROS

### **Le Cabillaud / Cod**

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche,  
salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.

*Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice,  
crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.*

33 EUROS

### **Le Croque Truffe / The Truffle Croque**

Pain toasté au beurre d'herbes, truffe Melano, vieux comté 24 mois, jambon de Sauguet,  
salade de jeune pousse.

*Toasted bread with herb butter, Melano truffle, 24 months Comté, Sauguet ham,  
young sprout salad.*

30 EUROS

### **Le Risotto d'Epeautre du Mont Ventoux / Spelled Risotto from Mont Ventoux**

Crème fermière, truffe d'été, parmesan 24 mois, herbes fraîches du jardin et légumes confits.

*Farmhouse cream, summer truffle, 24-months parmesan, fresh garden herbs  
and candied vegetables.*

33 EUROS

~

# BISTROT DE VALRUGUES

## Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 13h30

### LE CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART

<b>La Tarte aux fruits de saison / Seasonal fruit tart</b>	15 EUROS
<i>Pâte sablée maison enrobée de chocolat, crème d'amandes et clémentines fraîches</i> <i>Homemade shortcrust pastry with chocolate, almond cream and fresh clementine</i>	
<b>Le Mont-Blanc / Mont-Blanc</b>	15 EUROS
<i>Tartelette amande Amarena, chantilly et vermicelles marron parfumées au rhum.</i> <i>Amarena almond tartlet, whipped cream and chestnut vermicelli flavored with rum.</i>	
<b>Le Chocolat / Chocolate</b>	15 EUROS
<i>Biscuit Brownies, crémeux Gianduja, mousseline Caraïbe au Praligrain.</i> <i>Brownies biscuit, Gianduja cream, Caribbean mousseline with Praligrain.</i>	
<b>Le Tiramisu / The Tiramisu</b>	15 EUROS
<i>Biscuit cuillère infusé au café, crème mascarpone et poudre de cacao.</i> <i>Ladyfinger pastries dipped in coffee, mascarpone cream flavoured with cocoa powder.</i>	
<b>Le Flan à la vanille / Vanilla Flan</b>	15 EUROS
<i>Flan pâtissier maison aromatisé à la vanille.</i> <i>Homemade silky vanilla pastry cream.</i>	
<b>Le Paris-Brest / Paris-Brest</b>	15 EUROS
<i>Pâte à choux maison, mousseline praliné à l'ancienne et amandes effilées.</i> <i>Homemade choux pastry, praline flavoured cream and flaked almonds.</i>	
<b>*Le Mille-Feuilles / French Mille-Feuilles</b>	15 EUROS
<i>Vanille, crème mousseline, feuilletage caramélisé, sauce caramel.</i> <i>Vanilla, mousseline cream, caramelized puff pastry, caramel sauce.</i>	
<b>*La Tropézienne / French Tropézienne</b>	15 EUROS
<i>Parfumée à la fleur d'oranger, confit exotique, brioche maison.</i> <i>Flavored with orange blossom, exotic confit, homemade brioche.</i>	

*\*Dans un souci de qualité certains desserts ne sont plus disponibles à la commande après 13h30. N'hésitez pas à vous rapprocher d'un Chef de Rang pour toute demande une fois cet horaire passé.*