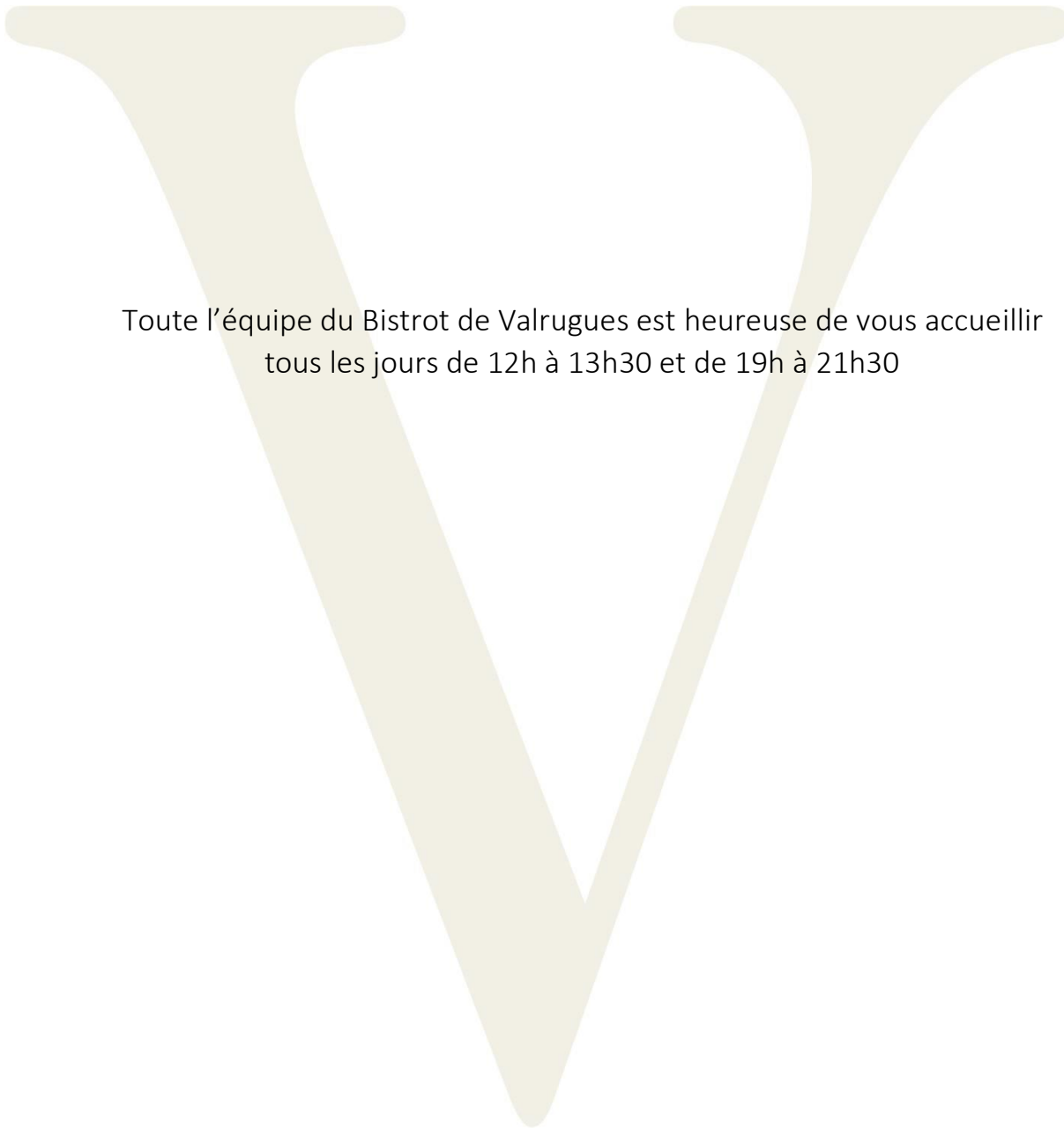


A large, light beige, stylized letter 'V' is centered on the page, serving as a background watermark. The 'V' has a modern, slightly rounded design.

Toute l'équipe du Bistrot de Valrugues est heureuse de vous accueillir
tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Ibèrian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet et tomates séchées.

Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, candied garlic, toasted bread with Calanquet olive oil and 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 à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet.

Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted with olive oil from Moulin du Calanquet.

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 and 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

Les entrées / Starters

Salade César / Caesar salad

Mesclun, 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, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

28 EUROS

Salade César au saumon / Salmon caesar salad

Mesclun, tomates, œuf label rouge, saumon fumé, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, smoked salmon, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

30 EUROS

Les tomates de couleurs / Coloured tomatoes

Burrata au lait de bufflone, pesto de basilic et vinaigre balsamique

Burrata with buffalo milk, basil pesto and balsamic vinegar

24 EUROS

Le Bar / Seabass

En ceviche aux agrumes et à la menthe.

As a ceviche with citus and mint.

32 EUROS

Les plats / Main dishes

L'Entrecôte ou la Côte de Bœuf à partager maturée origine France/

French Beef to share following arrival

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.

40/110 EUROS

Club Sandwich au saumon fumé et frites / *Salmon Club sandwich and French fries*

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 et frites / *Poultry Club sandwich with and French fries*

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

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

31 EUROS

La Volaille Fermière / *Free-range Poultry*

Rôtie, écrasé de pomme de terre aux cébettes, jus de volaille au thym.

Roasted, mashed potatoes with spring onions, poultry juice with 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*

Poêlées en persillade linguines au parmesan 24 mois.

Pan-fried with 24-month parmesan linguine

39 EUROS

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

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

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

33 EUROS

La Daurade / *Sea bream*

Dorée à l'huile d'olive, crème de mascarpone au citron, radis noir, huile végétale,

Julienne de pommes Granny Smith.

Browned in olive oil, mascarpone cream with lemon, black radish, vegetable oil,

Julienne of Granny Smith apples.

34 EUROS

Notre chariot de dessert / Our desert trolley

La Tarte aux fruits de saison / *Seasonal fruit tart*

15 EUROS

Tarte maison changeante au grès des saisons.

Homemade tart changing with seasonal fruit.

Le Paris Brest / *Paris Brest*

15 EUROS

Crème mousseline praliné maison et macadamia sablée.

Homemade praline mousseline cream and macadamia shortbread.

Le Mont blanc / *Mont blanc*

15 EUROS

Amarena pochée au rhum, crème de marron et vanille.

Amarena cherry poached in rum, chestnut cream, and vanilla.

Le Chocolat / *Chocolate*

15 EUROS

Pointe de brownies, ganache tendre au lait et croquant de chocolat.

A tip of brownies, creamy milk ganache and crunchy chocolate.

La Poire / *Pear*

15 EUROS

Tartare de poire, mousse Williams et biscuit pain de gène aux épices.

Pear tartare, Williams pear mousse and spiced Genoese biscuit.

La Cabosse / *Cocoa pod*

15 EUROS

Confit ananas, coriandre au citron vert et crémeux choco-coco.

Pineapple confit, lime coriander and chocolate-coconut cream.

L'assiette de glaces et sorbets (3 boules) / *Ice cream and sorbet (3 scoops)* 9 EUROS

Vanille, Chocolat, Fraise, Abricot, Citron-Basilic, Pistache

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Apricot, Lemon-Basil, Pistachio

*Dans un souci de qualité certains desserts ne sont plus disponibles à la commande après 14h00. N'hésitez pas à vous rapprocher d'un Chef de Rang pour toute demande une fois cet horaire passé.

**In order to maintain quality, certain desserts are no longer available for order after 2:00 PM. Please feel free to approach a Head Waiter for any requests once this time has passed.*