





CANTO
CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Carte du déjeuner Lunch Menu

À l'Heure des Cigales

Au cœur des jardins du Vallon de Valrugues, là où chantent les cigales et murmurent les Alpilles, notre bistrot vous invite à vous laisser porter par une cuisine provençale et méditerranéenne, généreuse et sincère.

In the heart of the gardens of Vallon de Valrugues, where cicadas sing and the Alpilles whisper, our bistro invites you to enjoy a generous and heartfelt Provençal and Mediterranean cuisine.

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir pour le
déjeuner de 12h à 14h

Our entire team is delighted to welcome you for lunch from 12pm
to 2pm

Les entrées / Starters

Le carpaccio de bœuf citron, roquette et copeaux de vieux parmesan 22 €
Beef carpaccio lemon, fresh rocket and aged parmesan shavings

Le melon de Provence jambon Serrano, menthe fraîche 20 €
Provence's melon serrano ham, fresh mint

Le crudo du pêcheur en fines tranches, légumes croquants et
huile d'olive citronnée 27 €
Fisherman's crudo fresh fish of the day in thin slices, crunchy vegetables
and lemon olive oil

Le vitello tonnato Veau cuit lentement, condiment câpres et
cornichons, sauce thon crémeuse 26 €
Vitello tonnato slowly cooked veal, caper and gherkin condiment,
creamy
tuna sauce

Les Salades / Salad

La Niçoise thon mi-cuit, œuf mollet, haricots verts, olives de Nice
et tous ses légumes 28 €
The nicoise seared tuna, soft-boiled egg, green beans, Nice olives
and all its vegetables

La César sucrine croquante, pancetta grillée, poulet pané doré
et sauce basilic anchois 28 €
Ceasar salad crunchy gem lettuce, grilled pancetta, golden breaded
chicken and basil anchovy sauce

La Burrata des Pouilles tomates anciennes, basilic frais
et pignons de pins torréfiés 26 €

Burrata from Puglia heirloom tomatoes, fresh basil and toasted pine nuts



Les Pâtes / Pasta

La coquillette truffée, jambon blanc et copeaux de truffe d'été 35 €
Truffle coquilette, white ham and summer truffle shavings

La linguine verte au pesto de basilic frais et légumes verts 32 €
de saison
Green linguine with fresh basil pesto and seasonal green vegetables

Les Burgers / Burgers

Le pan bagnat radis, oeuf, tomate et haricot vert 32 €
Pan bagnat radish, eggs, tomato and green bean

Le méditerranéen au thon Pain brioché, thon rouge 36 €
de Méditerranée snacké et légumes de Provence
The Mediterranean brioche bun, seared Mediterranean red tuna
and Provençal vegetables

Le classique boeuf pain brioché, steak de bœuf, fromage 33 €
fondant, tomate, oignons et salade
The Classic brioche bun, beef steak, melted cheese, tomato,
onions and salad

Le croustillant poulet pain brioché, poulet croustillant, 33 €
tomate, salade et fromage
Crispy Chicken brioche bun, crispy chicken, tomato, salad and
cheese



Les Grillades / Grills

- | | |
|--|------|
| L'entrecôte cœur d'entrecôte grillée, garniture du moment Rib-Eye Steak grilled rib-eye heart, seasonal garnish | 37 € |
| La daurade royale entière grillée, vierge de légumes et olives, riz parfumé Royal Sea Bream whole grilled, vegetable and olive vierge, fragrant rice | 37 € |
| Les gambas grillées au citron et sauce vierge Grilled Prawns with lemon and virgin sauce | 39 € |



Les Desserts / Deserts

| | |
|--|------|
| Profiterole, glace vanille, chantilly, sauce chocolat Profiterole, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce | 14 € |
| Île flottante et crème anglaise à la vanille Floating Island with vanilla crème anglaise | 12 € |
| Ravioles d'ananas, mousse fromage blanc et citron vert Pineapple ravioli, fromage blanc mousse, lime | 12 € |
| Assiette de fruits tranchés Fresh fruit plate of the moment | 14 € |
| Fraises, framboises avec chantilly et sorbet fruits rouges Strawberries, raspberries with whipped cream and red berry sorbet | 12 € |