





CANTO  
CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

# Carte du Soir

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 100 % provençale et méditerranéenne, généreuse et sincère.

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir pour le dîner  
de 19h à 21h30

## Pour commencer

La truffe d'été	29 €
Gnocchis pomme de terre et vieux parmesan, salpicon de légumes, crème et copeaux de truffes	
Les courgettes fleurs de la famille Bourgier	21 €
Farcis au chèvre frais et condiment de Provence, coulis de tomates cerises	
L'aubergine	19 €
Papeton d'aubergine à la provençale et salade de roquette (mes premiers pas en Provence)	
La burrata des Pouilles	26 €
Tout simplement assaisonnée, figues, jambon Serrano et gressin au thym	
Les gambas sauvages	31 €
Façon salade césar, sucrine, gambas et pancetta avec une sauce légèrement anchoitée	
La pastèque	18 €
Gaspacho tomate cœur de bœuf, pastèque et piment d'Espelette et sorbet balsamique blanc	

## Pour suivre

Le risotto carnaroli 36 €  
Avec pesto rosso et tomates confites, stracciatella

## Nos poissons

La truite de l'Isle-sur-la-Sorgue 37 €  
Cuite nacrée, sauce tomate verte, herbes et œufs de truite

Le loup de Méditerranée 39 €  
À la plancha, sauce vierge, tomates, câpres, citron et pignons de pin

Le homard (possibilité version risotto) 45 €  
Au court bouillon décortiqué et sa bisque aux poivres de Timut

Le loup en croûte de sel sur commande  
À réserver 24h à l'avance au tarif de 14 € les 100 grammes



## Pour suivre

### Nos viandes

Le tartare de bœuf	38 €
À l'italienne : pistou, câpres, tomates et parmesan (Supplément caviar italien Calvisius 25€)	
Le quasi de veau	39 €
Cuit lentement au beurre de thym, poêlée de girolles et jus court	
L'agneau des Alpilles	41 €
Épaule d'agneau confite aux herbes fraîches et condiment aux épices douces	
Le filet de bœuf	43 €
Traditionnel, condiment lard, échalotes et pignons de pin (Supplément Rossini 8€)	

### Nos garnitures

Tomates provençales  
Ratatouille de légumes du soleil  
Pommes de terre mitraille à l'ail doux  
Taboulé méditerranéen aux herbes fraîches  
Pâtes aux artichauts violets de Provence  
Mélange de salades

## Pour terminer

Chariot de fromages Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur	21 €
Baba à partager Fruits de saison, crème d'Isigny à la vanille de Madagascar	45 €
Le croquant chocolat Biscuit brownie, ganache chocolat Givara 40%, praliné cacahuète et tuile croquante cacahuète	19 €
Soufflé à l'abricot Sorbet au thym	19 €
La clafoutis Traditionnel à la cerise et glace vanille	16 €