





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

Le turbot	38 €
Cuit nacré, beurre blanc aux accents de provence	

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

21 €

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

Baba à partager

45 €

Fruits de saison, crème d'Isigny à la vanille de Madagascar

Le croquant chocolat

19 €

Biscuit brownie, ganache chocolat Givara 40%, praliné cacahuète et tuile croquante cacahuète

Soufflé à l'abricot

19 €

Sorbet à l'abricot

Le clafoutis

16 €

Traditionnel à la cerise et glace vanille