





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

Les Salades / Salad

La Niçoise ventrèche de thon à l'huile, œuf, haricots verts, olives
et tous ses légumes 28 €
The nicoise seared tuna, 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 et légumes verts de saison 32 €
Green linguine with fresh basil pesto and seasonal green vegetables

Les Burgers / Burgers

Le pan bagnat radis, oeuf, tomate, thon et salade 32 €
Pan bagnat radish, eggs, tomato and green been

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

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

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



Les Grillades / Grills

Cœur d'entrecôte grillée, frites et salade Rib-Eye Steak grilled rib-eye heart, salad and french fries	37 €
La daurade royale entière grillée, olives et 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

La tropézienne fleur d'oranger, crème diplomate à la vanille Tropezienne with orange blossom and vanilla cream	14 €
Tarte fine aux figues et glace au miel Figs tart and honey ice cream	14 €
Ravioles d'ananas, mousse fromage blanc et citron vert Pineapple ravioli, fromage blanc mousse, lime	12 €
Île flottante et crème anglaise à la vanille Floating Island with vanilla crème anglaise	12 €
Fraises, framboises avec chantilly et sorbet Fruits rouges Strawberries, raspberries with whipped cream and red berry sorbet	12 €