





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 déjeuner de 12h à 13h30

Et pour le dîner de 19h à 21h30



Pour commencer

Les cèpes et la châtaigne Raviole de cèpes et noisette du piémont Sur un velours de châtaigne	17 €
La soupe de poissons de roche Traditionnelle soupe de poisson de roche, croutons à l'ail, fleur de thym et rouille	19 €
Les courges et la truffe d'automne Minestrone de courges et graines de courge émulsion et copeaux de truffe uncinatum	19 €
La fougasse à l'huile d'olive bio et le jambon Serrano Belle tranche de fougasse, figues, chèvre frais et jambon Serrano	22 €
La truite de l'Isle sur la sorgue Dos de truite mariné puis mi cuite à la flamme condiment pomme d'Eyragues et noix, sauce saint marcelin	23 €
Le foie gras de canard Nougat de foie gras de canard aux fruits confits de Lilamand et vin rouge des Alpilles	25 €



Pour suivre

Le risotto carnaroli

Aux légumes d'automne et champignons

32 €

Nos poissons

Le turbot

Filet de turbot cuit à la plancha une nage d'automne
et râpée de poutargue

35 €

Le loup de Méditerranée

A la vapeur, napée d'une crème de coquillages aux agrumes

39 €

Les grosses gambas

Linguine ail et persil, bisque crémeuse et gambas juste snackés

42 €

Une garniture au choix par personne



Pour suivre

Nos viandes

Le cochon de la Crau	37 €
Joues de cochon confites à la bière local, beurre de carotte au gingembre	
L'agneau des Alpilles	39 €
Épaules d'agneau confite, herbes fraîches et condiment moutarde	
Le filet de bœuf	42 €
Roti au thym, jus court et crumble de châtaignes (Supplément Rossini 8€)	

Une garniture au choix par personne

Nos garnitures

Légumes d'automne
Poelée de champignons du moment
Pomme de terre mousseline option truffe +10€
Risotto carnaroli aux vieux parmesan
Pates au pistou
Mélange de salades

Garniture supplémentaire: 10€

Prix en Euros TTC



Pour terminer

Chariot de fromages

Uniquement le soir

21 €

Assiette de trois fromage

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

15 €

Nos pâtisseries

Baba à partager

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

45 €

La tarte au fromage blanc à partager

Emulsion citron vert et sorbet fromage blanc

40 €

Soufflé aux marrons

Et sorbet myrtille

18 €

Eclair chocolat 70%

Crème glacée chocolat noir et praliné noix de pécan

18 €

Vol au vent poire

Poires caramélisées et son sorbet

16 €

Crêpes suzette

Caramel à l'orange

15 €





In the heart of the gardens of Vallon de Valrugues, where the cicadas sing and the Alpilles whisper, our bistrot invites you to immerse yourself in a cuisine that is 100% Provençal and Mediterranean — generous and heartfelt.

Our team is happy to welcome you for lunch
from 12.00 PM to 1:30 PM

And for dinner
from 7 PM to 9:30 PM



To start

Ceps mushrooms and chestnuts	17 €
Ravioli stuffed with ceps mushrooms and Piedmont hazelnuts served on a chestnut puree	
Squash and autumn truffle	19 €
Minestrone of squash and pumpkin seed emulsion and slices of uncinatum truffle	
The rock fish soup	19 €
Traditional rock fish soup, garlic croutons and thyme flower with its rust	
Organic olive oil focaccia and Serrano's ham	22 €
Beautiful slice of focaccia, figs, fresh goat cheese and slices of Serrano's ham	
Duck foie gras	25 €
Duck foie gras with candied fruit from Lilamand and red wine from the Alpilles	
Trout from Isle sur la Sorgue	23 €
Marinated trout back then cooked halfway with a flame, apple condiment and walnuts, Saint-Marcelin cheese sauce	



To follow

Carnaroli Risotto

32 €

With autumn vegetables and mushroom

Our fish

Turbot

35 €

Cooked on the plancha an autumn sauce and grated bottarga

Mediterranean Sea Bass

39 €

Steamed, coated with a citrus-flavored cream of shellfish

The big prawns

42 €

Linguine, garlic and parsley, creamy bisque
and prawns just snacked

One side included per person

Net prices VAT included



To follow

Our meat

The pig of "La crau"

37 €

Candied cheeks of pig with local beer, carrot butter with ginger

The Lamb of the Alpilles

39€

Lamb shoulders confit with fresh herbs
and mustard condiment

The Beef Fillet

42 €

Roasted with thyme, short juice and chestnut crumble
(Supplement Rossini €8)

One side included per person

Our side

Autumn vegetable
Roasted mushroom
Mousseline potato (option truffle +10€)
Carnaroli risotto with old parmesan
Pistou pasta
Mixed salad

Additionnal side 10 €

Net prices VAT included



To finish

Cheese trolley 21 €

Diner only

Plate of three cheese 15 €

from Lou Canesteou, local cheesemaker

Our pastries

Baba to share 45 €

Seasonal fruit Isigny cream with Madagascar vanilla

The cottage cheese tart to share 40 €

Lime emulsion and curd cheese sorbet

Chestnut soufflé 18 €

Blueberry sorbet

Crepes suzette 15 €

And orange caramel

Chocolate éclair 70% 18 €

Dark chocolate ice cream and pecan praline

Pear vol au vent 16 €

Caramelized pears and pear sorbet