

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30

MENU DU CHEF / CHEF'S MENU

42 EUROS ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

50 EUROS ENTREE/PLAT/DESSERT

Disponible les déjeuners du Lundi au Vendredi – Available for lunch Monday to Friday.

Hors jours fériés - Excluding bank holidays.

Le Poireau braisé / *The Leek*

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux,
jeunes pousses acidulées et tuiles croustillante.

Feta AOP condiment with Meaux mustard,

tangy young shoots and crispy tiles.

~

Le Cabillaud / *Cod*

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche,
salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.

*Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice,
crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.*

~

Chariot de Desserts / *The desserts Cart*

Menu non contractuel, soumis au choix du Chef et marché du jour
non-contractual menu, subject to the Chef's choice and market of the day

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30

INSTANT BISTRONOMIQUE / BISTRONOMIC MOMENT

65 EUROS

Disponible tous les jours au déjeuner – Available everyday for lunch

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette,
pain aux céréales toasté.

*Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper,
toasted cereal bread.*

Ou / Or

Le Poireau braisé / The Leek

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux,
jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.

Feta AOP condiment with Meaux mustard, tangy young shoots and crispy tiles.

~

Le Cabillaud / Cod

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche,
salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.

*Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice,
crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.*

Ou / Or

La Volaille / Poultry

Suprême de poulet jaune rôti au thym, écrasé de pommes
de terre à l'huile d'olive du Calanquet, duxelles de champignons à l'estragon,
pickles et jus corsé.

*Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil,
mushroom duxelles with tarragon, pickles and strong juice.*

~

Le Fromage / Cheese

Sélection de fromages frais et affinés de chez Emily à Eygalières.

Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières.

~

Chariot de Desserts / The desserts cart

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Iberian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet et tomates séchées.

Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, candied garlic, toasted bread with Calanquet olive oil and dried tomatoes.

25 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet.

Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted with olive oil from Moulin du Calanquet.

22 EUROS

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper, toasted cereal bread.

28 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits, a salad of tangy young shoots and bread.

30 EUROS

La planche mixte / The mixed board

Une sélection de nos 4 planches du moment.

A selection of our 4 current boards.

45 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30

LES ENTREES / STARTERS

L'œuf Cocotte aux Girolles / Cocotte egg with chanterelles

Œuf Label Rouge, poêlée de girolles aux herbes, crème au vin jaune, Pecorino 18 mois, roquette.
Label Rouge egg, pan-fried chanterelle mushrooms with herbs, yellow wine cream, 18 month Pecorino, salad.

22 EUROS

Le Velouté de Butternut / Butternut soup

A l'orange, huile de sésame bio et oignons caramélisés au soja
With orange, organic sesame oil and soy caramelized onions.

20 EUROS

Le Carpaccio de Veau / Veal Carpaccio

Rôti doucement, sauce Vitello Tonnato, Parmesan 24 mois, caprons, jeunes pousses d'épinard acidulées et tuile croustillante.
Slowly cooked, Vitello Tonnato sauce, 24 month Parmesan, capers, tangy young spinach leaves and crispy tile.

24 EUROS

Les Langoustines / Scampi

Rôties, poireau braisé, chutney de mangue au citron vert et jus corsé.
Roasted, braised leek, mango lime chutney and strong juice.

26 EUROS

Le Poireau braisé / The Leek

Feta AOP condiment à la moutarde de Meaux, jeunes pousses acidulées et tuile croustillante.
Feta AOP condiment with Meaux mustard, tangy young shoots and crispy tiles

20 EUROS

LES PLATS / MAINS DISHES

Le Cabillaud / Cod

Rôti au thym, pomme de terre au safran, jus de poisson de roche, salade de fenouil croquant au citron vert et condiment à l'olive noire des Baux.
Roast with thyme, saffron potato, rock fish juice, crunchy fennel salad with lime and black olive condiment from Les Baux.

33 EUROS

L'Entrecôte ou la Côte de Bœuf à partager Black Angus /

French Beef to share following arrival

Pommes de terre grenailles ou frites, oignons caramélisés au soja et légumes confits, sauce béarnaise.
New potatoes or French Fries, caramelized onion with soy and candied vegetables, béarnaise sauce.

36/85 EUROS

BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30

La Pluma Ibérique / Iberian Pluma

Marinée et grillée au soja, wok de légumes, sucrose croquante à la mangue.
Marinated and grilled with soy, vegetables wok, crunchy mango sucrose.

34 EUROS

La Volaille Fermière / Free-range Poultry

Rôtie à la citronnelle, écrasé de pomme de terre aux cébettes,
jus de volaille au thym citron.
*Roasted with lemongrass, mashed potatoes with spring onions,
poultry juice with lemon thyme.*

29 EUROS

Le Tartare de Bœuf Charolais / Charolais Beef Tartare

Assaisonné par nos soins, frites, salade de jeunes pousses.
Seasoned by us, fries, salad of young shoots.

30 EUROS

Le Croque Truffe / The Truffle Croque

Pain toasté au beurre d'herbes, truffe Melano, vieux comté 24 mois, jambon de Sauguet,
salade de jeune pousse.
*Toasted bread with herb butter, Melano truffle, 24 months Comté, Sauguet ham,
young sprout salad.*

30 EUROS

Les Gambas / King Prawns

Poêlé en persillade linguine au parmesan 24 mois, citron confit et pignon de pin torréfiés.
Pan-fried with 24-month parmesan linguine, candied lemon and roasted pine nuts.

33 EUROS

Le Risotto d'Epeautre du Mont Ventoux / Spelled Risotto from Mont Ventoux

Crème fermière, truffe d'été, parmesan 24 mois, herbes fraîches du jardin et légumes confits.
*Farmhouse cream, summer truffle, 24-months parmesan, fresh garden herbs
and candied vegetables.*

28 EUROS

Le Bar / Seabass

Saisi au beurre d'algues, légumes du moment confits et chapelure citronnée.
Seared in seaweed butter, candied seasonal vegetables and lemony breadcrumbs.

32 EUROS

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / From Chez Emily in Eygalières

21 EUROS

~

LE CHARIOT DE DESSERTS / THE DESSERTS CART

15 EUROS