

# 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.*

29 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.*

26 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.*

32 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.*

21 EUROS

### **La planche mixte / The mixed board**

Une sélection de nos 4 planches du moment.

*A selection of our 4 current boards.*

54 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.*

24 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.*

34 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.*

37 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 maturée origine France/ 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.*

40/95 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.*

55 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.*

33 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.*

39 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.*

33 EUROS

## **Le Bar / Seabass**

Doré à l'huile d'olive, crème de mascarpone au radis noir, huile végétale,  
Julienne de pommes Granny Smith.  
*Browned in olive oil, mascarpone cream with black radish, vegetable oil,  
Julienne of Granny Smith apples.*

34 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