

Mas de l'Olivier

Les Baux-de-Provence

NOS ARDOISES A PARTAGER

OUR SLATE PLATES TO SHARE

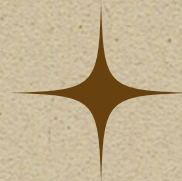


Sur commande avant 18h

Servies au bar ou en chambre jusqu'à 20h30

Order requested before 6 pm

Room or bar service until 8.30pm



LES EN-CAS À PARTAGER / LOVELY SNACKS TO SHARE

Epaule ibérique « Pata Negra » 26€

Iberian « Pata Negra » shoulder

L'assiette 100% saucisson bio de la Maison Granier Frères à Saint-Martin-de-Crau 13 €

Saucisson Bio de Toro Morucha et porc gascon.

Les bovins de la « Race Morucha » en appellation d'origine contrôlée en Espagne sont élevés en toute liberté et nourris exclusivement à l'herbe et au foin de la Crau, lui-même en appellation d'origine contrôlée.

Organic pork and bull dried sausage from the local farm.

The bulls are exclusively grass and hay fed honoured with a certificate of origin

Saucisson bio entier à partager de la Maison Granier Frères 24 €

Whole dried organic pork and bull sausage to share from a local farm

Croq Volaille 16 €

Croque-Monsieur au Comté affiné et volaille

Croque-Monsieur with matured Comté cheese and poultry

Croq Truffe 17 €

Croque-Monsieur au jambon, Comté affiné et brisures de truffes de la maison familiale « Saveurs des Alpilles » de Saint-Rémy-de-Provence

Croque-Monsieur with ham, matured Comté cheese and crumbled truffle.





PLANCHE DE CHARCUTERIE 33 €

ASSORTMENT OF COLD OR CURED MEATS, SAUSAGES AND TERRINE

Jambon cru Aveyronnais, Epaule ibérique Pata Negra,
Saucisson bio de Toro Morucha de la maison Granier Frères
à Saint-Martin-de-Crau

Salami à la truffe enrobé de parmesan,
Terrine du Mas

*Raw ham from Aveyron, Iberian "Pata Negra" shoulder,
Bull and pork organic dried sausage from a local farm,
Salami with truffles covered with parmesan,
Home-made terrine*

Pour accompagner cette planche, nous vous recommandons

un verre de vin rouge Domaine des Terres Blanches, cuvée Aurélia, AOP Baux-de-Provence (18 cl) - 14 €

*To enjoy this dish, we suggest a glass of local red wine
from Domaine des Terres Blanches, Aurélia's vintage, AOP Baux-de-Provence (18 cl) - 14 €*



LA PETITE SALADE / SMALL SALAD 8€

Salade mixte aux graines, vinaigrette au miel des Alpilles
Mixed salad with seeds, local honey vinaigrette

FROMAGES / CHEESES 29 €

Sélection de 5 fromages des Alpilles et d'ailleurs
Fromagerie des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence & Fromagerie Fine
« Lou Canesteou » à Vaison-la-Romaine
*Selection of 5 cheeses from the Alpilles
and other French regions*

Pour accompagner cette planche, nous vous recommandons

Un verre de vin rouge Domaine des Terres Blanches, cuvée Aurélia,
AOP Baux-de-Provence (18 cl) 14 €
ou un verre de vin blanc « Coin Caché » Mas de la Dame,
AOP Baux-de-Provence (18 cl) 15 €

*To enjoy this dish, we suggest a glass of local red wardoine from
Domaine des Terres Blanches, Aurélia's vintage,
AOP Baux-de-Provence (18 cl) 14 €
or a local white wine from Mas de La Dame « Coin Caché »,
AOP Baux-de-Provence (18 cl) - 15 €*



PLANCHE MIXTE / SELECTION OF DELI MEATS AND CHEESE 37 €

Jambon cru Aveyronnais, Epaule ibérique Pata Negra, saucisson bio de toro morucha et porc gascon de la Maison Granier de Saint-Martin-de-Crau, salami à la truffe enrobé de parmesan, terrine du Mas

Sélection de trois fromages

Raw ham from Aveyron, Iberian "Pata Negra" shoulder

Bull and pork organic dried sausage from a local farm in Saint-Martin-de-Crau,

Salami with truffles covered with parmesan, home-made terrine

Selection of three cheeses

Pour accompagner cette planche, nous vous recommandons

un verre de vin rouge Domaine Terres Blanches, cuvée Aurélia,

AOP Baux-de-Provence (18 cl) - 14 €

ou un verre de rosé du Mas Sainte Berthe, cuvée Passe rose,

AOP Baux-de-Provence (18 cl) - 10 €

To enjoy this dish, we suggest

a glass of local red wine Domaine Terres Blanches, Aurélia's vintage,

AOP Baux-de-Provence - 14 €

or a glass of local rosé from Mas Sainte Berthe, Passe rose 's vintage,

AOP Baux-de-Provence - 10 €



PLANCHE DE LA MER / MOSAIC OF THE SEA 29 €

Duo de gravlax, saumon nordique et truite de l'Ardèche,
Brandade de Nîmes, blinis maison, crème citronnée

*Duo of gravlax, Nordic salmon and trout from Ardèche,
Salt cod brandade from Nîmes, home-made blinis, lemon sauce*

Pour accompagner cette planche, nous vous recommandons

un verre de vin blanc Domaine du Paternel,

AOP Cassis, Blanc de blancs (18 cl) -13€

ou un verre de vin blanc Mas de la Dame « Coin Caché »

AOP Baux de Provence (18 cl) - 15 €

*To enjoy this dish, we suggest a glass of white wine from Domaine du Paternel, AOP Cassis,
Blanc de blancs (18 cl) -13€*

or Mas de la Dame « Coin Caché » AOP Baux-de-Provence (18 cl)- 15 €

L'ASSIETTE VEGETALE / VEGETARIAN DISH 26 €

Trois variations autour des légumes de saison

Salade de légumineuses ou velouté, ou gaspacho du moment
ou caviar ou terrine de légumes ...

Three seasonal vegetable variations

Legume salad or velvety soup or gaspacho, caviar or vegetable terrine ...



FOIE GRAS 29 €

Foie gras de canard* mi-cuit maison, confiture de figues des Alpilles,
Petit épeautre bio toasté

*Home-made semi-cooked duck foie gras, fig jam from the Alpilles,
Toasted organic spelt bread*

Pour accompagner le foie gras, nous vous recommandons

un verre de Muscat de Beaumes-de-Venise (12 cl) - 9 €

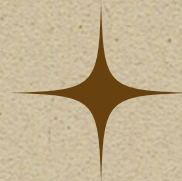
To enjoy this dish, we suggest a glass of Muscat de Beaume- de-Venise (12 cl)- 9 €

LA COCOTTE selon l'inspiration du chef 26 €

CHEF CASSEROLE according to the chef's inspiration

*Origine de nos viandes : France





LES GOURMANDISES / SWEETS

Le Dessert maison

Home-made dessert 11 €

Le petit pot de crème glacée ou sorbet de Provence « RAVI », 8 €

Glaces artisanales de Clément Martin de Lourmarin (150 ml)

Caramel fleur de sel, vanille de Madagascar,
chocolat noir de la République Dominicaine, mangue, fraise de Lourmarin,
citron de Provence

Traditionally made in Provence ice creams and sorbets (150 ml)

*Caramel flower of salt, Madagascar vanilla,
black chocolate from the Dominican Republic, mango, strawberry from Lourmarin, lemon
from Provence*

