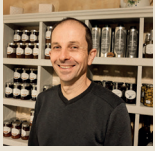


UN PETIT DEJEUNER  
COMPOSÉ DE PRODUITS LOCAUX  
*AN AUTHENTIC BREAKFAST  
COMPOSED FROM LOCAL PRODUCTS*



La Fabrique du Boulanger,  
Saint-Martin de Crau, pain bio  
*Organic bread*



Le Mas de l'Ange, Fontvieille,  
confitures du Parc des Alpilles  
*Jams*



La Maison Benedetti, Cabannes,  
jus de fruit et nectars bio  
*Organic juices and nectars*



La fromagerie des Alpilles,  
St-Rémy-de-Provence,  
yaourts au lait de chèvre  
*Goats milk yogurt*



Le Jardin des Alpilles,  
Maussane-les-Alpilles,  
fruits de pays et de saison  
*Seasonal local fruits*



L'apicultrice Sophie Berton  
de Cala Melosa, Fontvieille,  
miel de garrigue et miel de lavande  
*Multi-flower honey and lavender honey*



La Maison Filière d'Avignon,  
jambon sec d'Avignon  
*Cured-dry ham*



La Maison du Bon Café,  
Torréfacteur en Provence, Chateaufrenard  
cafés bio et thés  
*Organic coffees and teas*



Le Moulin Mas de Daudet, Fontvieille,  
farines bio de blé, pois chiche et maïs  
*Organic wheat, peas and corn flours*



Le verger familial Jean-Michel Mounier,  
Chateaufrenard,  
pur jus de pomme bio  
*Organic apple juice*

# PETIT DÉJEUNER

## Nos formules

### LE PETIT DEJEUNER DU MAS *LE MAS BREAKFAST*

25 €

Corbeille du boulanger / *Baker's basket*  
Petit épeautre bio, baguette, croissant pur beurre  
et gâteau maison  
*Organic spelt bread, baguette, real butter croissant and homemade cake*

Beurre d'Isigny et confitures artisanales des Alpilles  
*Isigny butter and traditionally made jam from les Alpilles*

Yaourt artisanal nature (lait de chèvre des Alpilles  
ou lait entier de vache) ou aux fruits  
*Natural artisanal yogurt (goats milk from les Alpilles or full cream cows milk)  
or fruit yogurt*

Les petites attentions salées et sucrées du Mas  
*Our salted and sweet breakfast snacks*

Jus de fruit du moment  
*Daily fruit juice*

Café ou thé ou chocolat chaud / *Coffee or tea or hot chocolate*

### L'EXPRESS / *FAST BREAKFAST*

7 €

Le croissant pur beurre / *Real butter croissant*  
Boisson chaude au choix / *Hot beverage of your choice*

### LE SANS GLUTEN / *GLUTEN FREE BREAKFAST*

25 €

Pains et gateaux sans gluten,  
Céréales sans gluten et lait d'amande ou de soja  
*Gluten free breads and cakes, gluten free cereals and almond or soya milk*

Jus de fruit du moment  
*Daily fruit juice*

Café ou thé ou chocolat chaud / *Coffee or tea or hot chocolate*

Les petites attentions salées et sucrées du Mas  
*Our salted and sweet breakfast snacks*

Beurre d'Isigny et confitures artisanales des Alpilles  
*Isigny butter and traditionally made jam from les Alpilles*

Yaourt artisanal nature au lait de chèvre des Alpilles  
*Natural artisanal goats milk yogurt from les Alpilles*

**POUR LES ENFANTS / OUR CHILDREN'S BREAKFAST** 13 €

**Céréales, jus de fruit du moment et chocolat chaud**

*Cereals, daily fruit juice and hot chocolate*

**L'attention sucrée du Mas, mini-crêpes, croissant pur beurre et pâte à tartiner maison au chocolat**

*Sweet breakfast snack, crêpes, real butter croissant and homemade chocolate spread*

## À la carte

**Corbeille du boulanger / Baker's basket** 1pers 11,50 € / 2pers 19 €

**Petit épeautre bio, baguette, croissant pur beurre et gâteau maison**

*Organic spelt bread, baguette, real butter croissant and homemade cake*

**Croissant pur beurre / Real butter croissant** 2,5 €

**Yaourt artisanal nature (lait de chèvre des Alpilles ou lait entier de vache) ou aux fruits** 3,5 €

*Natural artisanal yogurt (goats milk from les Alpilles or full cream cows milk) or fruit yogurt*

**Bol d'énergie (granola maison, fruits frais, fromage blanc)** 9 €

*Power bowl (homemade granola, fresh fruits, white cheese)*

**Les fruits frais à déguster / Selection of fresh fruits** 9 €

**Création végétale du moment** 10 €

*Vegetarian daily special*

**Tartines guacamole, avocat et œuf poché** 10 €

*Guacamole, avocado toasts and poached egg*

**Assiette de saumon fumé / Smoked salmon** 11 €

**Assiette de fromages / Selection of cheeses** 9 €

**Assiette de jambon cuit / Plate of cooked ham** 7 €

**Assiette de jambon sec d'Avignon / Country dry-cured ham** 9 €

### LES ŒUFS BIO / ORGANIC EGGS

**À la coque / Boiled egg** 1egg 5 € / 2eggs 7 €

**Sur le plat / Fried egg** 2eggs 8 €

**Brouillés ou en omelette** 3eggs 9 €

*Scrambled eggs or plain omelette*

**Brouillés aux brisures de truffe** 3eggs 12 €

*Scrambled eggs with truffle breakings*

**Avec vos œufs, sans supplément, sur demande: lard, jambon, fromage, herbes fraîches, légumes**

*With your eggs, no extra charge on request:*

*bacon, ham, cheese, fresh herbs, vegetables*

### CÉRÉALES / CEREALS

**Cornflakes / Cornflakes** 4 €

**Céréales au chocolat / Chocolate cereals** 4 €

**Muesli / Muesli** 4,5 €

**Granola maison / Homemade granola** 5 €

## Boissons

### BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

**Expresso bio / Organic espresso :**

**Maya, un café aux arômes boisés de réglisse et de cèdre** 3,5 €

*Maya, coffee with wooded aromas of licorice and cedar*

**India, un café de caractère, corsé aux notes torréfiées** 3,5 €

*India, a robust tasting coffee with roasted notes*

**Décaféiné / Decaffeinated coffee** 3,5 €

**Cappuccino / Cappuccino** 5,5 €

**Double Espresso / Espresso double** 5,5 €

**Café noir ou au lait / American coffee or with milk** 5,5 €

**Café Latte / Latte coffee** 6 €

**Thé de Ceylan, Dardjeeling, Earl Grey ou thé vert bio** 5,5 €

*Ceylan, Dardjeeling, Earl Grey or organic green tea*

**Chocolat chaud / Hot chocolate** 5,5 €

**Verre de lait (vache, amande ou soja)** 3 €

*Glass of milk (cows milk, almond or soya milk)*

### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

**Jus de fruit frais pressé (orange, pamplemousse, citron) 25 cl** 6,5 €

*Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit, lemon)*

**Jus de fruits et nectars bio (Maison familiale Benedetti) 33 cl** 8,5 €

*Organic fruit juice and nectar :*

**Nectar de pêche / Peach**

**Nectar d'abricot / Apricot**

**Nectar de poire / Pear**

**Jus de pomme-ramboise / Raspberry - Apple**

