

LA CARTE D'ETE DU MAS

élaborée par notre chef de cuisine, Yannick Martin.

LES ENTREES

| | |
|--|------|
| Le Gaspacho Authentique | 13 € |
| Tartare de saumon (90 g) au citron vert et cœurs d'artichaut | 15 € |
| Foie gras de canard* aux agrumes, focaccia toastée, chutney de figues des Alpilles | 26 € |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Tataki de thon, légumes croquants | 26 € |
| Tartare de saumon (165g) au citron vert accompagné de frites | 21 € |
| Poulpe de Méditerranée confit, snacké, riz bio de Camargue, légumes du moment, beurre citronné et herbes fraîches | 29 € |
| La French Entrecôte* frites, grillée en simplicité, sauce au poivre | 29 € |

| | |
|---|------|
| LES FROMAGES | 14 € |
| Assortiment de trois fromages d'ici et d'ailleurs | |

| | |
|---------------------|------|
| LES DESSERTS | 10 € |
|---------------------|------|

| | |
|---|------|
| Sabayon de fruits de saison | |
| Mousse au chocolat selon l'inspiration du Chef | |
| Salade de fruits frais d'été et son sorbet | |
| Nougat glacé aux fruits confits, nougatine et coulis de fruits rouges | |
| Café ou thé gourmand | 12 € |

| | |
|--|------|
| POUR LES ENFANTS | 15 € |
| En fonction de ce qu'ils aiment, nous leur préparons une assiette sur mesure | |

LES INCONTOURNABLES DU MAS

| | |
|-------------------------|------|
| LE BURGER DU MAS | 24 € |
|-------------------------|------|

Bœuf*, ketchup de betterave, tomates et oignons confits, comté, pain burger du Chef, frites et salade

LES SALADES

| | |
|--|------|
| La Niçoise du Chef | 23 € |
| Les tomates anciennes et burrata | 21 € |
| Le melon de pays et jambon sec d'Avignon | 21 € |
| La Végétarienne | 19 € |

LA COCOTTE DU CHEF

| | |
|---|------|
| Lasagnes de légumes de saison, roquette et huile d'olive des Baux-de-Provence | 23 € |
|---|------|

LE PAIN Bio de la Fabrique du Boulanger, basé sur le goût, de « bons produits », sains, fabriqués dans le plus grand respect de la tradition boulangère, avec une farine issue de blés 100% français cultivés en agriculture biologique.

L'HUILE D'OLIVE AOP Les-Baux-de-Provence

Nos 109 pieds d'oliviers baignés par la chaude lumière méditerranéenne et balayés par le mistral, sont la richesse du Mas de l'Oulivié. Ils participent chaque automne à la production par Moulin Castelas aux Baux-de-Provence d'une huile d'olive « AOP Vallée des-Baux-de-Provence ». Cet « or vert » provient de l'assemblage de quatre variétés locales : la Salonenque, l'Aglandau, la Verdale et la Grossane.

*Origine de nos viandes : France

Pour la réalisation de cette carte, nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs des parcs naturels régionaux des Alpilles et de Camargue et les commerçants locaux, en particulier :

- La Fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour les fromages de chèvre,
- Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de blé bio des pains burger et focaccia,
- Le Domaine de Beaujeu en Arles pour le riz bio blanc et rouge, IGP Riz de Camargue,
- Le Jardin des Alpilles, primeur à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison,
- Le producteur Patrick Monnier du Mas de l'Ange à Fontvieille pour la confiture de figues des Alpilles.

Sollicitez-nous si vous souhaitez aller à la rencontre de ces agriculteurs et producteurs passionnés par leur métier, la plupart proposent la vente en direct!

En consommant local, vous participez à maintenir une agriculture vivante à taille humaine entretenant les paysages remarquables des Alpilles.

Mas de
l'Oulivie
Les Baux-de-Provence

