

LA CARTE DU MAS

Elaborée par notre chef de cuisine, Yannick Martin.

LES ENTREES

Ceviche de cabillaud au citron vert (90 g) 15 €
(en version plat 160 g) 25 €

Foie gras de canard* aux agrumes, 27 €
focaccia toastée, confiture de figues

LES SALADES DU MAS à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

Salade César (poulet pané*) 22 €

Salade de tomates anciennes et burrata 22 €

Salade méli-mélo de melon et jambon sec 21 €
d'Avignon

LES PLATS

Tajine de légumes d'ici et riz rouge bio 22 €
de Camargue (courgette, tomate, oignon
rouge, citron confit, ail, romarin, basilic,
menthe, ...)

Seiches snackées en persillade, riz rouge bio 25 €
de Camargue, tomate à la provençale

Pavé de veau* cuit à basse température, 27 €
ratatouille, artichauts poivrade

La French Entrecôte* (300 gr) frites, 32 €
grillée en simplicité, sauce au bleu de Gex

Le Burger du Mas 26 €
Effiloché de porc* aux épices,
coleslaw fraîcheur, frites et salade de saison

LES FROMAGES 14 €

Assortiment de trois fromages
d'ici et d'ailleurs

LES DESSERTS 10 €

Pavlova aux fruits de saison

Composition de fruits frais au citron vert

Nougat glacé au citre, pistaches, nougatine
et coulis de fruits rouges

Profiteroles, sorbet passion, Yuzu et tagete,
coulis de chocolat noir

Café ou thé très gourmand 14 €

POUR LES ENFANTS 15 €

En fonction de ce qu'ils aiment,
nous leur préparons une assiette sur mesure

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 du parc naturel régional des Alpilles 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 de la focaccia,
- 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 citre et de figes,
- Le Domaine de Beaujeu en Arles pour le riz rouge bio ; IGP riz de Camargue

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

