



Mas de l'Oulivié

Les Baux-de-Provence

La carte du Mas
elaborée par notre cheffe de cuisine
Charline Schaeffer





LES ENTREES

Aubergine rôtie, sauce fromage blanc, ail et basilic	13€
Cuisses de grenouilles en persillade	16€
Ceviche de dorade aux agrumes et à l'avocat	17€
Entrée	
Plat	26€

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

Salade César (poulet pané) *	23€
Carpaccio de tomates anciennes et burrata	23€
Légumes de saison grillés, riz noir bio de Camargue	18€

LES PLATS

Tentacules de poulpe snackées, panisses de Marseille, sucrine braisée, sauce vierge	27€
Lobster roll, frites maison	33€
Tataki de bœuf* et sa salade croquante	28€

LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages d'ici et d'ailleurs	15€
---	-----

LES DESSERTS

Autour des fruits de saison	11€
Autour du chocolat	13€
Café ou thé gourmand	14€
Le petit pot de crème glacée ou sorbet de la maison Ravi à Lourmarin (150 ml)	8€

POUR LES ENFANTS 15€

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

Demandez la **SUGGESTION DU JOUR** préparée avec soin par notre cheffe selon l'opportunité de son marché !

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
La liste des allergènes est disponible sur simple demande



Pour la réalisation de cette carte, nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs du parc naturel régional des Alpilles et de Camargue ainsi que les commerçants locaux, en particulier :

- La Fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour le fromage de chèvre
- Le Moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de pois chiches bio des panisses
- 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 figes du plateau de fromages
- Le Domaine de Beaujeu à Arles pour le riz 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'Oulivié
Les Baux-de-Provence