

**NOTRE CARTE D'ETE**  
Servie le midi uniquement de 12h à 15h30

**OUR SUMMER LUNCH MENU**  
Served at lunch time from 12 am to 3.30 pm

**LES EN-CAS A PARTAGER ...OU PAS / LOVELY SNACKS TO SHARE...OR NOT**

Assortiment de toasts (tapenade noire et verte, poivronnade, caviar et riste d'aubergine) <i>Choice of toasts (black and green tapenade, sweet red pepper, aubergine caviar and riste)</i>	9 €
Assiette d'anchoïade - <i>Anchovy and garlic purée with raw vegetables</i>	10 €
Chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été - <i>Chiffonade of cooked ham with summer truffles</i>	9 €
Plateau de charcuteries (jambon San Daniele, salami à la truffe d'été et parmesan, saucisson de taureau et jambon cuit naturel aux morceaux de truffe) <i>Selection of deli meats (San Daniele ham, salami with summer truffles and parmesan Cheese, bull sausage, cooked ham with truffles)</i>	16 €
L'assiette 5 Fromages des Alpilles et d'ailleurs - <i>Selection of 5 cheeses from Alpilles and other French regions</i>	13 €

**LES SALADES / SALADS**

Salade de tomates anciennes - <i>Heirloom tomatoes salad</i>	11 €
Salade de tomates et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive AOP de la vallée des Baux-de-Provence <i>Tomato salad and mozzarella di Buffala with olive oil from Les Baux-de-Provence</i>	15 €
Salade Thaï (gambas, légumes croquants, cacahuètes..) - <i>Thai salad with prawns, crisp vegetables, peanuts</i>	16 €
Salade César - <i>Caesar salad</i>	15 €
Salade niçoise - <i>Niçoise salad</i>	16 €
Salade de fromages de chèvre fermiers de St Rémy de Provence <i>Provencal salad with goat cheeses from local farm in Saint Rémy de Provence</i>	16 €

## **POUR UNE PETITE FAIM / LITTLE HUNGERS**

Le panier de frites - <i>French fries basket</i>	7 €
Papeton d'aubergine et son coulis de tomates basilic <i>Moulded aubergine and egg purée with light tomato and basil sauce</i>	13 €
Bruschetta de légumes grillés, jambon San Daniele et copeaux de parmesan <i>Grilled vegetables bruschetta, San Daniele ham and parmesan shavings</i>	15 €
Beignets de fleurs de courgettes farcies, sauce aux tomates rôties et mesclun au pistou <i>Stuffed zucchini flowers with roasted tomatoes and mixed salad leaves au pistou</i> (Selon saison – <i>Depending on the season</i> )	15 €
Tartare de saumon citronné à l'huile d'olive des Baux de Provence <i>Salmon tartare seasoned with lime and olive oil from Les Baux de Provence</i>	13 €
Tartare de thon, sauce miel soja - <i>Tuna tartare, honey and soya sauce</i>	15 €
Melon glacé - <i>Iced melon</i> (Selon saison – <i>Depending on the season</i> )	10 €
Melon et jambon San Daniele - <i>Melon with San Daniele ham</i> (Selon saison – <i>Depending on the season</i> )	18 €

## **POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY**

L'Assiette du Mas de l'Oulivié – Sélection de produits de notre carte <i>Mas de l'Oulivié Special – Selection of products from our menu</i>	20 €
Grands raviolis aux 5 fromages - <i>Large ravioli with 5 cheeses</i>	14 €
Tagliatelles au basilic et à l'huile d'olive AOP de la vallée des Baux de Provence <i>Tagliatelle with basil and olive oil from les Baux de Provence</i>	12 €

## **(SUITE) POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY**

Filet de daurade royale, polenta crémeuse et jus aux herbes 17 €  
*Fillet of gealt-head bream with creamy polenta and herb juice*

Aiguillettes de poulet, écrasé de pommes de terre aux herbes, coulis de piquillos 15 €  
*Thinly-sliced breast of chicken, mash potatoes with sweet red pepper sauce*

Carpaccio de bœuf charolais (avec frites ou mesclun) 15 €  
*Carpaccio of Charolais French beef (with French fries or mixed salad leaves)*

Hamburger (boeuf Black Angus origine Irlande ou Grande-Bretagne) 19 €  
au choix parmi nos suggestions :  
*Choice of hamburger among our suggestions*  
*(Black Angus beef from Ireland or Great-Britain)*

■ Reblochon et poitrine fumée – *Reblochon cheese and bacon*

■ Tomates et emmenthal – *Tomatoes and melted cheese*

■ Aubergines grillées, tomates séchées et parmesan – *Grilled aubergines, dried tomatoes and parmesan cheese*

■ Mozzarella, courgettes grillées et poivrons marinés– *Mozarella, grilled zucchinis and grilled red peppers*

Tous les hamburgers sont accompagnés de frites et salade de mesclun  
*All hamburgers are served with French fries and mixed salad leaves*

Si vous souhaitez un **plat végétarien**, merci d'en faire la demande  
*For vegetarian dishes, please make a special request*

**Pour les Enfants** : steak haché ou aiguillettes de poulet, frites ou tagliatelles ou grands raviolis 10 €  
*For Children, minced beef burger or thinly-sliced breast of chicken with French fries or tagliatelle or large ravioli*

## LES DOUCEURS / *DESSERTS*

Fraises de notre région – *Strawberries of our region* 7 €

Dessert du jour 8 €  
*Homemade dessert of the day*

Café gourmand 8 €  
*Expresso and selection of mini delights*

Assortiment de glaces et sorbets - Voir notre carte de glaces  
*Choice of ice creams and sorbets - See our ice cream menu*

Nous tenons particulièrement à remercier les producteurs et commerçants du **Parc naturel régional des Alpilles** avec lesquels nous travaillons et qui vous permettent de goûter aux produits de notre terroir, en particulier / *We would particularly like to thank the local producers we work with and who allow you to taste the following regional products :*

- le moulin Castelas aux Baux-de-Provence pour l'huile d'Olive AOP Vallée des Baux-de-Provence,
- le Jardin des Alpilles à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison,
- le moulin la Cravenco à Raphèle-les-Arles pour les olives Picholine de Provence et les olives noires A.O.C de la Vallée des Baux,
- la fromagerie des Alpilles à Saint-Rémy de Provence pour les fromages de chèvres,
- la confiserie Jean Martin à Maussane-les-Alpilles pour la poivronnade et le caviar d'aubergine,
- les boulangeries Toison d'Or et Pélissier à Maussane-les-Alpilles pour le pain et les viennoiseries provençales,
- les vigneron des Baux-de-Provence, Mas de la Dame, Mas Ste Berthe et Château Dalmeran pour les vins AOC des Baux-de Provence.