

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>	10 €
Chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été - <i>Chiffonade of cooked ham with summer truffles</i>	9 €
Plateau de charcuteries (jambon sec d'Avignon, salami à la truffe d'été et parmesan, saucisson de taureau et jambon cuit à la truffe d'été) <i>Selection of deli meats (dry ham from Avignon, 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 €
L'assiette mixte : plateau de charcuteries / fromages - <i>Selection of deli meats and cheeses</i>	16 €

LES SALADES / SALADS

Salade de tomates anciennes au basilic frais - <i>Heirloom tomato salad with fresh basil</i>	10 €
Salade de tomates anciennes et mozzarella di Buffala à l'huile d'olive AOP de la Vallée des Baux de Provence <i>Heirloom tomato salad and mozzarella di Buffala with olive oil from Les Baux-de-Provence</i>	16 €
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>Salad of goat cheese from a local farm in St 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 sec d'Avignon et copeaux de parmesan <i>Grilled vegetables bruschetta, dry ham from Avignon and parmesan pieces</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 €
Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon</i>	16 €
Tartare de thon, sauce miel soja - <i>Tuna tartare, honey and soya sauce</i>	16 €
Ceviche de Saint-Jacques à la mangue - <i>Scallops ceviche with mango</i>	16 €
Melon et jambon sec d'Avignon - <i>Melon with dry ham from Avignon</i>	17 €

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>	21 €
Grands raviolis aux 5 fromages - <i>Large ravioli with 5 cheeses</i>	15 €
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>	14 €
Sandwich BLT, bacon, laitue, tomates (avec frites ou salade) <i>BLT, bacon, lettuce and tomato (with French fries or mixed salad)</i>	13 €

POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY

Fish'n chips de cabillaud, panure croustillante au sésame <i>Cod fish'n chips, crusty breadcrumbs</i>	16 €
Poulet sauté, légumes du sud aux saveurs d'Asie et riz de Camargue <i>Sautéed chicken, southern vegetables with Asian flavours and rice from Camargue</i>	15 €
Carpaccio de bœuf charolais (avec frites ou mesclun) <i>Carpaccio of Charolais French beef (with French fries or mixed salad leaves)</i>	15 €
Hamburger (boeuf Black Angus origine Irlande ou Grande-Bretagne) au choix parmi nos suggestions, accompagné de frites et salade de mesclun : <i>Choice of hamburger among our suggestions (Black Angus beef from Ireland or Great-Britain), served with French fries and mixed salad leaves</i>	19 €
■ Cheeseburger : tomates et emmenthal - <i>Tomatoes and melted cheese</i>	
■ Savoyard : reblochon et poitrine fumée - <i>Reblochon cheese and bacon</i>	
■ Méditerranéen : aubergines et courgettes grillées, tomates et mozzarella <i>Grilled aubergines and zucchinis, tomatoes and mozzarella</i>	
■ Fishburger : cabillaud pané, emmental, sauce yaourt ciboulette <i>Breaded cod, melted cheese and yogurt sauce with chives</i>	
Si vous souhaitez un plat végétarien , merci d'en faire la demande <i>For vegetarian dishes, please make a special request</i>	15 €
Pour les Enfants : steak haché Black Angus ou cabillaud pané, servi avec frites ou tagliatelles <i>For Children, minced Black Angus steak or breaded cod with French fries or tagliatelle</i>	10 €

LES DOUCEURS / DESSERTS

Fraises de notre région - <i>Strawberries of our region</i>	7 €
Dessert du jour- <i>Homemade dessert of the day</i>	8 €
Café ou thé gourmand - <i>Espresso or tea and selection of mini delights</i>	9 €
Assortiment de glaces et sorbets - Voir notre carte de glaces <i>Choice of ice creams and sorbets - See our ice cream menu</i>	

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 Maison Fillière d'Avignon pour le jambon sec d'Avignon.
- 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 « Maison Faugères » et « le Petit Gourmand » à Maussane-les-Alpilles pour le pain meule au levain et les pains spéciaux
- les vigneronns des Baux-de-Provence, Mas de la Dame, Mas Ste Berthe et Château Dalmeran pour les vins AOC des Baux-de Provence.



Notre Chef de cuisine Anthony Somers vous fait découvrir une carte qui s'inspire des produits provenant des producteurs locaux. Il met en valeur les spécialités du Parc naturel régional des Alpilles et utilise ainsi sans parcimonie l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, provenant en partie de nos oliviers.

Our Chef Anthony Somers takes inspiration from local products so that you may enjoy the rich culinary heritage of Provence. He hopes to encourage you to discover the specialities of the natural regional park of the Alpilles and the olive oil of Vallée des Baux which comes from part of our harvest.

N'hésitez pas à suivre l'actualité de l'hôtel et des Alpilles sur nos pages Facebook et Instagram

Do not hesitate to follow us on Facebook and Instagram

