

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, jambon cuit à la truffe d'été, gigot d'agneau fumé et cecina) <i>Selection of deli meats (dry ham from Avignon, salami with summer truffles and parmesan cheese, bull sausage, cooked ham with truffles, grilled smoked Rump, cecina)</i>	17 €
L'assiette 5 Fromages des Alpilles et d'ailleurs - <i>Selection of 5 cheeses from Alpilles and other French regions</i>	14 €
L'assiette mixte : plateau de charcuteries / fromages - <i>Selection of deli meats and cheeses</i>	17 €

LES SALADES / SALADS

Salade de tomates anciennes, pesto - <i>Heirloom tomato salad, pesto</i>	11 €
Salade de tomates anciennes et mozzarella Burrata à l'huile d'olive AOP de la Vallée des Baux de Provence <i>Heirloom tomato salad and mozzarella Burrata with olive oil from Les Baux-de-Provence</i>	16 €
Salade Thaï (gambas, légumes croquants, cacahuètes) - <i>Thaï salad with prawns, crisp vegetables, peanuts</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 - *French fries basket* 7 €

Papeton d'aubergine et son coulis de tomates basilic
Moulded aubergine and egg purée with light tomato and basil sauce 13 €

Beignets de fleurs de courgettes farcies, sauce aux tomates rôties et mesclun au pistou
Stuffed zucchini flowers with roasted tomatoes and mixed salad leaves au pistou
(Selon saison – *Depending on the season*) 15 €

Assiette de saumon fumé - *Smoked salmon* 16 €

Ceviche de Saint-Jacques à la mangue - *Scallops ceviche with mango* 16 €

Melon et jambon sec d'Avignon - *Melon with dry ham from Avignon*
(Selon saison – *Depending on the season*) 17 €

POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN 10 €

En fonction de ce qu'ils aiment, nous leur préparons une assiette sur mesure
For Children, according to their tastes, we prepare them a special dish

POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY

L'Assiette du Mas de l'Oulivié - Sélection de produits de notre carte
Mas de l'Oulivié Special - Selection of products from our menu 21 €

Grands raviolis aux 5 fromages - *Large ravioli with 5 cheeses* 15 €

Tagliatelles au basilic et à l'huile d'olive AOP de la vallée des Baux de Provence
Tagliatelle with basil and olive oil from les Baux de Provence 14 €

Sandwich BLT, bacon, laitue, tomates (avec frites ou salade)
BLT, bacon, lettuce and tomato (with French fries or mixed salad) 13 €

POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY

Fish'n chips de cabillaud, panure croustillante au sésame 16 €
Cod fish'n chips, crusty breadcrumbs

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

Hamburger (boeuf Black Angus origine Union Européenne) 19 €
au choix parmi nos suggestions, accompagné de frites et salade de mesclun :
Choice of hamburger among our suggestions (Black Angus beef from the European Union), served with French fries and mixed salad leaves

■ Cheeseburger : tomates et emmenthal - *Tomatoes and Emmental cheese*

■ Savoyard : reblochon et poitrine fumée - *Reblochon cheese and bacon*

■ Méditerranéen : aubergines et courgettes grillées, tomates et mozzarella
Grilled aubergines and zucchinis, tomatoes and mozzarella

Si vous souhaitez un plat végétarien, merci d'en faire la demande 15 €
For vegetarian dishes, please make a special request

LES DOUCEURS / DESSERTS

Dessert du jour- *Homemade dessert of the day*
(voir notre ardoise de suggestions – *see our suggestion menu*)

Café ou thé gourmand - *Espresso or tea and selection of mini delights* 9 €

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

Nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs et commerçants du Parc naturel régional des Alpilles qui vous permettent de goûter aux produits de notre terroir, en particulier :

We would particularly like to thank the local producers from the natural park of les Alpilles who allow you to taste the following local products:

- le moulin Castelas aux Baux-de-Provence pour l'Huile d'Olive AOP de la 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 cassées et les olives noires A.O.P de la Vallée des Baux,
- le moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour la farine de blé, les pois chiches et les lentilles,
- la Maison Filière d'Avignon pour le jambon sec d'Avignon,
- la fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy de Provence pour les fromages de chèvre,
- la confiserie Jean Martin à Maussane-les-Alpilles pour la poivronnade, le caviar et la riste d'aubergine,
- la boulangerie « Maison Faugères » de Maussane-les-Alpilles pour le pain meule et les pains spéciaux,
- les vigneron des Baux-de-Provence, Mas de la Dame, Mas Ste Berthe et Château Dalmeran pour les vins 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 regional nature park of the Alpilles and the olive oil of Vallée des Baux which comes from part of our harvest.