

## 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, focaccia toastée, confiture de figues	27 €

### 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 d'Avignon	21 €

### LES PLATS

Tajine de légumes d'ici et riz rouge bio de Camargue (courgette, tomate, oignon rouge, citron confit, ail, romarin, basilic, menthe, ...)	22 €
Seiches snackées en persillade, riz rouge bio de Camargue, tomate à la provençale	25 €
Pavé de veau* cuit à basse température, ratatouille, artichauts poivrade	27 €
La French Entrecôte* (300 gr) frites, grillée en simplicité, sauce au bleu de Gex	32 €
Le Burger du Mas Effiloché de porc* aux épices, coleslaw fraîcheur, frites et salade de saison	26 €

### 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

