



*Un lieu de vie, pour un déjeuner sous l'ombre du platane,
au dîner sur la terrasse au coucher du soleil, s'émerveiller devant la Vallée du Luberon...
Vous trouverez une cuisine du cœur, réalisée avec des produits de la région.*



La GUINGUETTE

BOIRE • MANGER • PARTAGER



POUR DEBUTER

AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER... OU PAS

- 🌿 Salade de pois chiches grillés, marinés au cumin | 9
- 🌿 Caviar d'aubergines grillées aux douceurs de Provence | 9
- Croquetas de poisson de Méditerranée à l'ail noir | 11
- Salade de poulpe grillé, piquillos et cébettes | 12
- Tomates multicolores à l'huile d'olive, straciatella crémeuse et basilic | 9
- Salade de crevettes et pastèque au gingembre et miso | 11

LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Parce qu'eux aussi
ont droit au meilleur,
votre enfant est le Chef !

À piocher dans la carte :
une entrée + un plat + un dessert
pour faire comme les grands | 21



POUR CONTINUER

LES FRAÎCHEURS

Tartare de bœuf,
parmesan, roquette et frites fraîches | 26

Ceviche de poisson de Méditerranée,
leche de tigre coco et coriandre | 25

Comme une salade César | 25
au poulet moelleux *ou* crevettes sautées

🌿 Assiette de légumes grillés
aux herbes fraîches et huile d'olive | 23

LES SIGNATURES

Poulpe de Méditerranée, grillé à la Provençale | 39

Les gambas justes grillées, aux herbes du jardin | 45

Travers de porc laqués à la sauce barbecue | 27

Les côtelettes d'agneau grillées | 36

Entrecôte de bœuf 300g | 46

Smash Burger signature du Mas | 26
double steak 180g, cheddar et bacon,
servi avec sucrose marinée et frites fraîches

🌿 Nos petits farcis aux légumes du marché,
coulis de tomates | 25

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes
grenailles rôties, de sucres marinées et de ratatouille.*

LES PINSAS

Jambon cuit, roquette et parmesan | 26

Coppa, roquette et straciatella à la truffe | 32

POUR TERMINER

LE FROMAGE DE LA RÉGION

Chèvre frais du Ventoux,
huile d'olive et pignons de pin | 12

LES DESSERTS

La mousse au chocolat gourmande | 9

Le fruit du moment rôti au miel, crème fouettée | 9

La faisselle du Ventoux, coulis et fruits rouges compotés | 11

Comme une tarte au citron, yuzu confit | 11

L'île flottante aux agrumes | 10



*Pour accompagner votre repas,
laissez-vous tenter par notre vin du moment :*

Vin de la région du Luberon, en trois couleurs | 12

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINES FRANCE ET U.E.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.