



*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

- 🌿 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, stracciatella crémeuse et basilic | 9
- Crevettes en salade, gingembre, miso et chou chinois | 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, servi avec frites fraîches | 25
- Salade de haricots verts, feta, tomates cerises,
vinaigrette au miel et noisettes torréfiées | 25
au poulet *ou* aux crevettes
- 🌿 Assiette de légumes grillés
aux herbes fraîches et huile d'olive | 21

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
 - 🌿 Aubergine grillée, concassé de tomates
et petit épeautre, parmesan, salade de fenouil | 25
- Tous nos plats signatures sont accompagnés de pommes
grenailles rôties, de sucres marinées et de ratatouille.*

LES PINSAS

- Jambon cuit, roquette et parmesan | 26
- Coppa, roquette et stracciatella 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
- Crème caramel à la vanille Bourbon | 9
- Tarte feuilletée amandine aux abricots | 11



*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.