



LE MAS DES HERBES BLANCHES



# CARTE BAR

## *BAR MENU*

Le Bar vous accueille tous les jours de 11h00 à 23h00  
*The Bar welcomes you daily from 11:00 AM to 11:00 PM*





LE MAS DES HERBES BLANCHES  
\*\*\*\*\*

## NOS CHAMPAGNES SIGNATURE

À LA COUPE  
15cl

Veuve Clicquot  
«Carte Jaune» Brut  
25

Veuve Clicquot  
Brut Rosé  
25

BOUTEILLES  
75cl

Veuve Clicquot  
«Carte Jaune» Brut  
119

Veuve Clicquot  
Brut Rosé  
129



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## SIGNATURE COCKTAILS

17€

### JOUCAS VERDOYANT (11CL)

Gin Bombay Sapphire  
Menthe & concombre frais  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne  
Blanc d'oeuf

### WHITE EXPRESSO MARTINI (11CL)

Bailey's Irish cream  
Vodka  
Frangelico  
Café expresso  
Crème montée

### WINDY WIND (9CL)

Maker's Mark  
Saint-Germain  
Infusion de camomille  
Sirop de sucre  
Jus de citron

### LE MAS (11CL)

Rhum  
Jus d'ananas  
Jus de fruit de la passion  
Sirop de vanille  
Crème de mûre

### COL DES 3 TERMES (15CL)

Gin Tanqueray  
Suze  
Tonic  
Infusion de sauge  
Poivre de Sichuan

### LUBERON'S JACK (15CL)

Whisky Jack Daniel's  
Cointreau  
Sirop de sucre de canne  
Ginger Beer  
Jus de citron

### PROVENÇAL (15CL)

19€

Gin infusé au romarin et agrumes  
Champagne  
Sirop de pamplemousse  
Jus de citron



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★ ★

## SIGNATURE COCKTAILS SANS ALCOOL 14€

### AMOUR MÉRIDIONAL (14CL)

Jus de pomme  
Sirop de pamplemousse  
Tonic Water  
Jus de citron  
Extrait de pépins de pamplemousse

### COUCHÉ DE SOLEIL (14CL)

Jus ananas  
Jus passion  
Jus cranberry  
Sirop de vanille  
Ginger Ale  
Sirop de fraise

### ÎLE VERTE (14CL)

Infusion verveine  
Jus de pomme  
Sirop de menthe maison  
Jus de citron



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★ ★

## CLASSIC COCKTAILS

14€

### APERITIF COCKTAIL

Aperol Spritz (16cl)  
St.Germain Spritz (16cl)

### RUM COCKTAIL

Dark & Stormy (14cl)  
Mojito (14cl)  
Caipirinha (8cl)

### CHAMPAGNE COCKTAIL

16€

French 75 (14cl)  
Hugo (16cl)  
Bellini/Rossini (14cl)

### WHISKY COCKTAIL

Old Fashioned (9cl)  
Whisky Sour (9cl)

### GIN COCKTAIL

Basil Smash (10cl)  
Negroni (9cl)  
Dry Martini/Dirty Martini (9cl)

### VODKA COCKTAIL

Cosmopolitan (9cl)  
Moscow Mule (14cl)  
Porn Star Martini (9cl)

## AFTER DINNER COCKTAILS

14€



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★ ★

# NOS VINS AU VERRE

## 15cl

### Blancs | White

2023, AOP Ventoux, Domaine Allois, Infiniment   9

### Rosé

2023, Côtes-du-Rhône, Chateau Saint-Laurent 11

### Rouges | Red

2023, AOP Côtes-du-Rhône, Isabel Ferrando, Beatus Ile  9



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
\* \* \* \* \*

## APÉRITIFS

Martini Rouge/Blanc/Rosé	9
Pastis 51	9
Ricard	9
Suze	9
Campari	9
Fernet Branca	9
Noilly Prat	9

## BIÈRES | BEER 33cl

Heineken	8
Leffe	9
Desperados	11

### Bières Artisanales | Craft beers

La Fauvette, Blonde	12
La Fauvette, Blanche	12
La Fauvette, IPA	12



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★ ★

## GIN & TONIC

### 18cl

Bombay Sapphire	12
Sothis	13
Citadelle	13
Hendrick's	14
Tanqueray	14
Tanqueray Ten	18
Whitley Neil	13
Oli Gin	18
Kinobi	20

## VODKA

### 4cl

Absolut	12
Absolut Elyx	14
Belvédère	14
Grey Goose	14
Oli Vodka	19
Beluga	16





LE MAS DES HERBES BLANCHES



## RHUM

4cl

Havana 3 ans	10
Havana Especial	12
Diplomatico Reserva Exclusiva	14
Havana 7 ans	16
Zacapa 23	22
Santa Thérèse 1796	24
Vulcao	12
Ron Centenario 12 ans	16
Ron Centenario 25 ans	24
Rhum Agricole 3 Rivières	

## TEQUILA

4cl

Patron Silver	16
José Cuervo	16
Patron Anejo	20
Patron XO Café	38



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## WHISKY

4cl

### SCOTCH HIGHLAND

Johnnie Walker Red Label	14
Glenmorangie 10 ans	16
Johnnie Walker Black Label	18
Glenfiddich 12 ans	18
Oban 14 ans	20
Cragganmore 12 ans	22
Knokando 12 ans	22
Johnnie Walker Double Black	26
Knokando 21 ans	28
Cardhu 18 ans	24

### ISLE OF SKYE

Talisker Port Ruighe	18
Talisker 10 ans	22

### ISLAY

Caol Ila 12 ans	14
Lagavulin 16 ans	22
Ardbeg	26



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## WHISKY

4cl

### IRISH

Jameson Premium	12
-----------------	----

### JAPON

Nikka From The Barrel	22
-----------------------	----

### BOURBON - TENNESSEE WHISKIES

Bulleyt Rye	14
Jack Daniel's Single Barrel	20
Jack Daniel's n°7	14
Maker's Mark	21
Woodford Reserve	22

## PORTO

7cl

Henriques & Henriques, Madera 10 ans	14
Andresen 10 ans	12
Andresen 20 ans	18



LE MAS DES HERBES BLANCHES



## LIQUEURS

5cl

Bailey's	14
Limoncello	14
Grand Marnier	14
Cointreau	14
Get 27	14
Get 31	14
Kaluha	14
Pimm's n°1	14
Amaretto	14
Saint-Germain	14

## DIGESTIFS

4cl

Cognac Hennessy VS	21
Hennessy XO	39
Hennessy Paradis	80
Remy Martin VSOP	21
Bas-Armagnac Comtes de Luzac VSOP	18
Marc Châteauneuf-du-Pape	22
Mirabelle Manguin	22
Vieille Prune Manguin	22
Poire Williams Manguin	22



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
\* \* \* \*

## SOFTS

Jus de fruits «Alain Milliat» (33cl) :	
Ananas, Fraise, Framboise, Poire, Mangue	
Abricot, Tomate, Pomme Cox's, Orange	9
Coca-Cola/Coca-Cola Zéro (33cl)	6
Orangina (33cl)	6
Limonade (33cl)	6
Ice Tea (25cl)	6
Schweppes Tonic (25cl)	6
Fever Tree Tonic/Ginger Ale/Ginger Beer (20cl)	6
Perrier (33cl)	9

## EAUX, CAFÉS & THÉS

Evian (50cl   75cl)	6   9
San Pellegrino (50cl   75cl)	6   9
Badoit (75cl)	9
Châteldon (75cl)	9
Expresso/Décaféiné	5
Double expresso	7
Noisette/Café crème	6
Cappuccino	6
Chocolat chaud	7
Sélection de thés et infusions «Folliet» :	6
Thé vert jasmin, Thé vert menthe, Breakfast, Earl Grey, noir aux fruits rouges, Rooibos Grenade, Camomille, Tilleul, Verveine	



LE MAS DES HERBES BLANCHES  
★ ★ ★ ★

# METS FOOD

Profitez d'un encas, tous les jours de 18h00 à 22h00

*Enjoy a snack daily from 6:00 PM to 10:00 PM*





LE MAS DES HERBES BLANCHES  
\* \* \* \* \*

## LES ENCAS SNACKS

Anchoïade et légumes croquants

*Anchoïade and crunchy vegetables*

9

Tapenade et croûtons de pain grillés

*Olive tapenade and roasted croutons*

9

Planche de la mer

*Sea platter*

23

Planche de charcuteries Ibériques

*Iberian charcuteries platter*

23

Focaccia aux tomates confites, basilic, parmesan

*Focaccia with candied tomatoes, basil, parmesan*

12

Focaccia à la stracciatella, mortadelle, truffe d'été

*Focaccia with stracciatella, mortadella, summer truffle*

15

Faisselle aux fruits-rouges

*Red berries cottage cheese*

12

Mousse au chocolat Manjari 64%

*Manjari 64% chocolate mousse*

12

Origine des viandes : Boeuf - France & UE | Agneau - France | Volaille - France | Poisson frais selon arrivage  
*Origin of meat : Beef - France & EU | Lamb - France | Poultry - France | Fresh fish based on availability*

Prix nets en euros, service compris | *Net prices in euros, service included*

PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

Dom Pérignon

