



LE MAS DES HERBES BLANCHES
★ ★ ★ ★ ★

LE BISTROT DU MAS

Le restaurant vous accueille tous les jours
de 12h00 à 14h30

*The restaurant welcomes you daily
from 12:00 PM to 2:30 PM*





LE MAS DES HERBES BLANCHES



Entrées | Starters

Tomates anciennes, burrata, pesto de basilic <i>Heirloom tomatoes, burrata, basil pesto</i>	19
Tartare de saumon, mangue, avocat <i>Salmon tartare, mango, avocado</i>	21
Salade Caesar volaille & bacon <i>Caesar salad with free-range poultry and bacon</i>	23
Boeuf juste snacké mariné au saté, éclats de cacahuètes, sauce sweet chili <i>Marinated beef with satay, crushed peanuts, sweet chili sauce.</i>	23

Plats | Main courses

Burger du Mas <i>«Mas» Burger</i>	26
Filet de daurade rôti, ratatouille Provençale, sauce vierge <i>Roasted seabream fillet, Provençal ratatouille, sauce vierge</i>	29
Épaule d'agneau confite, purée de pommes de terre, jus corsé <i>Confit lamb shoulder, mashed potatoes, intense jus</i>	32
Focaccia, tomates confites, parmesan, basilic <i>Focaccia, mortadella, stracciatella, summer truffle</i>	16
Focaccia, mortadelle, truffe d'été <i>Focaccia, confits tomatoes, basil, parmesan</i>	22

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*



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Desserts

Pavlova aux agrumes <i>Citrus pavlova</i>	12
Nougat glacé <i>Frozen nougat</i>	12
Tarte aux fraises, crème mousseline légère <i>Strawberry tart with light mousseline cream</i>	12
Assiette de fruits frais coupés <i>Plate of freshly cut fruits</i>	16

«Miaam» artisan glâcier à Velleron , découvrez nos parfums :

Glaces :

Vanille | Chocolat | Pistache | Noisette |
Cacahuètes | Fleur de lait et miel | Café blanc

Sorbets :

Fraise | Framboise | Citron jaune

1 boule - 4 | 2 boules - 7 | 3 boules - 10

«Miaam» ice cream maker in «Velleron», enjoy our flavours :

Ice cream :

Vanilla | Chocolate | Pistachio | Hazelnut | Peanuts |
Milk flower & honey | White coffee

Sorbet :

Strawberry | Raspberry | Lemon

1 scoop - 4 | 2 scoops - 7 | 3 scoops - 10



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Champagne 12cl

Veuve Clicquot Brut	25
Veuve Clicquot Rosé	25

Cocktails

Mojito	14
Virgin Mojito	12
Apérol Spritz	14
Negroni	14

Apéritifs | Aperitives

Martini Rouge/Blanc/Rosé	9
Pastis 51 / Ricard / Pastis Manguin	9
Suze	9
Kir vin blanc	12

Bières | Beers 33cl

Bière pression Gallia 25cl Draft beer «Gallia» 25cl	5
Bière pression Gallia 50cl Draft beer «Gallia» 50cl	9

Softs 33cl

Coca-Cola	9
Coca-Cola Zéro	9
Orangina	6
Ice Tea (25cl)	6
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer (20cl)	6
Schweppes Tonic	6
Limonade	6
Jus de fruits «Alain Milliat»	9
Sirop «Monin»	3



LE MAS DES HERBES BLANCHES

Vins / Wines

Blancs | White

Verre 12cl | bouteille 75cl

2022, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine d'Eole 10 | 50

Rosés

2023, Vin de France, Tour Saint-Michel, Cocon 10 | 50

Rouges | Red

2023, AOP Luberon, Château de Mille, Les clés de Mille 9 | 35