



LE MAS DES HERBES BLANCHES



Le Bar du Mas

L'ÉQUIPE DU
MAS DES HERBES BLANCHES
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE
OUR TEAM IS GLAD TO WELCOME YOU



DES BULLES ET DU VIN SOME BUBBLES AND WINE

C H A M P A G N E S	12cl	75cl
Billecart Salmon « Brut Rosé »	26€	190€
Veuve Clicquot « Brut »	21€	120€
Veuve Clicquot « Brut Rosé »	24€	150€

V I N S	12cl	75cl
Domaine Chasson Blanc, À mon Père	18€	49€
Domaine Chasson Rouge, À mon Père	18€	49€
Domaine Chasson Rosé, À mon Père	18€	49€

UNE BIÈRE BIEN FRAÎCHE ? A NICE COLD BEER ?

BIÈRES BOUTEILLES	33cl
La Blanche conviviale, rafraîchissante friendly, refreshing	11€
La Saison désaltérante, légèrement amère, épicée quenching, slightly bitter, spicy	11€
Leffe	10€
Hoegaarden Blanche	10€
Heineken	10€
Heineken 0%	8€

LES COCKTAILS

COCKTAILS

GRANDS CLASSIQUES

À base de gin 18€

Gin Freeze / Gin Tonic /
Gin Fraise / Martini Dry /
Negroni

À base de vodka 18€

Cosmopolitain / Sex on the
Beach / Espresso / Caïpiroska /
Moscow Mule

À base de rhum 18€

Piña Colada / Mojito /
Mojito Royal / Ti punch / Caïpi-
rina / London Mule

À base de téquila 16€

Margarita / Téquila Framboise /
Téquila Sunrise / Téquila Fraise /
Téquila Alamo

SANS ALCOOL 14€

Laissez nos barmans créer un cocktail
sans alcool selon votre votre plaisir.
Let our Bartenders create a mocktail
for you pleasure.

Garden Détox
citron vert, citron jaune, menthe,
gingembre, eau pétillante

SIGNATURES 24€

Le Joucas

Un savant mélange de rhum ambré
avec une menthe locale, accompagné
de framboise du Luberon relevé
d'un trait de citron vert, rallongé
de Ginger Beer, vous transportera
au cœur de notre jardin provençal.

La Fleur des îles

Une surprenante rencontre entre
le rhum des îles, la vanille, le fruit
de la passion, soutenu par un jus
d'ananas, vous réparera pour
un moment ensoleillé.

Le Gordes

La puissance de la vodka
astucieusement adoucie par
les fraises du Luberon, relevé par
un basilic locale, un trait de citron
vert, le tout, détendu par une eau
gazéifiée, vous emmènera
vers ce village typique.

La Lumière, en Provence

Le Gin marié avec ces deux
régions que sont la Provence et
la Champagne donne naissance
à un cocktail frais et pétillant
surélevé d'une pointe de lavande,
cet ensemble vous invitera à
découvrir ces belles régions.

POUR UN APÉRITIF RÉUSSI
FOR A SUCCESSFUL APERITIF

APÉRITIFS

Noilly Prat 4cl	9€
Suze 4cl	8€
Campari 4cl	9€
Fernet branca 4cl	8€
Pastis 51, Ricard 2cl	9€
Pastis local/artisanal Manguin 2cl	9€
Rinquinquin 4cl	9€
Martini Blanc, Rouge 4cl	9€

LIQUEURS

Bailey's	12€
Cointreau	13€
Grand Marnier	14€
Get 27, Get 31	12€
Kaluha	11€
Amaretto	12€

5cl

VINS DOUX
NATURELS

Porto Tawny Rouge	12€
Porto White	12€
Porto Graham's 20 ans	18€

7cl

POUR DES MOMENTS SPIRITUEUX
FOR SOME SPIRIT TIME

Soft en supplément +3€
Add soft

GIN

	4cl
Bombay Sapphire (Angleterre)	14€
Tanqueray n°10 (Angleterre)	15€
Gin Plymouth (Angleterre)	15€
Hendrick's (Écosse)	15€
Citadelle (France)	13€
Oliv'Gin (Provence)	15€
Kinobi (Japon)	20€

VODKA

Grey Goose (France)	16€
Grey Goose VX (France)	24€
Absolut Elyx (Suède)	23€
Belvédère (Pologne)	16€
Oli Vodka (Provence)	15€

4cl

SPIRITUEUX

Calvados Busnel Réserve	14€
Armagnac Duc de Loussac VSOP	18€
Cognac Remy Martin VSOP	21€
Cognac Hennessy Very Special	21€
Cognac Hennessy XO	47€
Paradis Hennessy Rare Cognac	196€

4cl

UN PEU DE SOLEIL DANS VOTRE VERRE A CUP OF SUN IN YOUR GLASS

R H U M 4cl

Havanna 7 ans (Cuba)	12€
Trois Rivieres 50° (Guadeloupe)	14€
Diplomatico Reserva Exclusiva (Vénézuéla)	16€
Angostura 1919 (Trinidad)	16€
Botran 15ans (Guatemala)	15€
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	19€

T É Q U I L A 4cl

Patron Silver (Mexique)	18€
Patron XO Coffee	18€
Don Julio 1942 Añejo	21€

LE TOUR DU MONDE DU MALT AROUND THE MALT WORLD

W H I S K Y & B O U R B O N 4cl

Scotch Highland - Speyside

Oban 14 ans	19€
Glenmorangie 10 ans	16€
Dalwhinnie 15 ans	21€

Isle of Skye

Talisker Port Ruighe	19€
Talisker 18 ans	26€

Irish

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

Bourbon

- Tennessee Whiskies

Bulleit Bourbon	12€
Woodford Reserve	16€
Jack Daniel's	13€
Jack Daniel's Single Barrel	20€

E A U X D E V I E & D I G E S T I F S 4cl

Farigoulette	14€
Poire Williams	14€
Melon / Melow Manguin	14€
Mirabelle Manguin	14€

UNE ENVIE DE RAFRAÎCHISSEMENT SOMETHING REFRESHING

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33cl 10€

abricot, pomme, tomate,
fraise, orange
apricot, apple, tomato,
strawberry, orange

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl 6€
Orangina 25cl 6€
Ice-Tea 33cl 6€
Ice-Tea maison 33cl 9€
Perrier 33cl 6€
Fever Tree Tonic 25cl 6€
Fever Tree Ginger Ale/Beer 25cl 6€
Limonade 25cl 6€

SIROPS 4€

fraise, pêche, citron, menthe,
orgeat, grenadine
strawberry, peach, lemon, mint,
orgeat, grenadine

LE COIN CAFÉ

Espresso 5€
Cappuccino 6€
Chocolat chaud 6.50€

Thé Folliet 6€
ceylan, darjeeling, yunnan,
breakfast, vert menthe
ceylan, darjeeling, yunnan,
breakfast, green mint

Infusion Folliet 6€
tilleul, verveine, camomille, rooibos
herbal tea, verbena, camomile, rooibos

LE GRIGNOTAGE DU MAS 14H/18H SNACKING

Assiette de saumon fumé,
beurre demi-sel 28€
Smoked salmon board, salted butter

Assiette de jambon serrano,
beurre demi-sel 28€
Serrano ham board, salted butter

Assiette de fromages affinés 17€
Cheeses board

Salade de fruits frais 14€
Mix fresh fruits salad

Fromage blanc / coulis de fruits
rouges 8€
White cheese, red fruits colis

Assiette de fruits du moment 14€
Fruits of the moment

Douceur du moment 16€
Sweetness of the moment