



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

2022, AOP Ventoux, Domaine Chasson, A mon Père 9

Rosé

2023, Côtes-de-Provence, Château d'Esclan, Whispering Angel 11

Rouges | Red

2021, AOP Ventoux, Domaine Chasson, A mon Père 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

