



*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

- 🌿 Salade de pois chiches grillés, marinés au cumin | 9
- 🌿 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, straciatella crémeuse et basilic | 9
- Asperges de Goult, condiment mimosa | 9

## 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 boeuf,  
pommes tapées romarin et ail frais | 26

Ceviche de poisson de Méditerranée,  
leche de tigre coco et coriandre | 25

La Salade César | 25  
au poulet moelleux *ou* gambas rôties

🌿 Assiette de légumes grillés  
aux herbes fraîches et huile d'olive | 23

### 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

Épaule d'agneau grillée et moelleuse à cœur | 31

Entrecôte de bœuf 300g | 46

Smash Burger signature du Mas | 26  
double steak 180g et cheddar,  
servi avec sucrose marinée et frites maison

🌿 Nos petits farcis aux légumes du marché,  
coulis de tomates | 25

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes  
grenailles rôties, de sucrones marinées et de ratatouille.*

### LES PINSAS

Jambon cuit, roquette et parmesan | 26

Coppa, roquette et straciatella 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

La faisselle du Ventoux, coulis et fruits rouges compotés | 11

La tarte au citron signature du Mas | 11

L'île flottante aux agrumes | 10



*Pour accompagner votre repas,  
laissez-vous tenter par notre vin du moment :*  
Vin de la région du Luberon, en trois couleurs | 13

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
NOS VIANDES SONT EXCLUSIVEMENT D'ORIGINE FRANÇAISE.  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.