

## Les Encas du Mas

Servis de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

### Les Entrées

- Tomates anciennes et Burrata des Pouilles, basilic 19€  
*Heirloom tomatoes and Burrata from Puglia, basil*
- Pêche du jour de Méditerranée marinée au citron vert, avocat et coriandre. 21€  
*Mediterranean catch of the day marinated in lime, avocado, and coriander.*
- Bœuf mariné au saté, juste snacké, sauce sweet chili et éclats de cacahuètes 23€  
*Beef marinated in satay, lightly seared, with sweet chili sauce and peanut flakes.*

### Les Plats

- Pêche du jour rôti, ratatouille provençale et sauce vierge. 29€  
*Roasted catch of the day, Provençal ratatouille, and virgin sauce*
- Épaule d'agneau confite, purée moelleuse de pomme de terre, jus au thym. 32€  
*Confit lamb shoulder, creamy mashed potatoes, thyme jus*
- Spaghettis tomates cerise, basilic, ail et huile d'olive. 23€  
*Spaghetti with cherry tomatoes, basil, garlic, and olive oil*
- Club sandwich poulet avocat salade tomate mayonnaise, servi avec salade verte et frites 23€  
*Chicken avocado tomato mayonnaise club sandwich, served with green salad and fries*
- Burger du Mas, 26€  
Bun's aux herbes de la garrigue, steak haché charolais 200gr, crème moutarde & romarin, tomme de chèvre, sucrine, tomate et oignons rouge, servi avec frites fraîches et salade.  
*Mas Burger, bun with herbs from the garrigue, 200g Charolais minced steak, mustard & rosemary cream, goat cheese, baby gem lettuce, tomato, and red onions, served with fresh fries and salad.*

## Les Encas du Mas

### Les Desserts

- Tarte individuelle aux fraises 12€  
*Individual strawberry tart*
- Assiette de fruits de saison 12€  
*Seasonal fruit platter*
- Parfait glacé romarin et abricot 13€  
*Rosemary and apricot ice cream parfait*

### Carte Disponible 24h/24h

- Salade Caesar volaille 23€  
*Caesar salad with chicken*
- Taboulé quinoa avocat agrumes 18€  
*Quinoa tabbouleh with avocado and citrus*
- Assiette de saumon fumé, crème acidulée et citron 18€  
*Plate of smoked salmon, tangy cream, and lemon*
- Planche de Charcuteries, beurre, cornichons 21€  
*Charcuterie board, butter, pickles*
- Assiette de fromages 14€  
*Cheese plate*
- Faïsselle aux fruits rouges 12€  
*Fresh cheese with red fruits*
- Mousse au chocolat Manjari 64% 13€  
*Manjari 64% chocolate mousse*