



Le Bar du Mas



Champagnes

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Pommery « Apanage » Brut	21€	155€
Billecart-Salmon « La Réserve » Brut	25€	138€
Duval-Leroy « Rosé Prestige » 1 ^{er} Cru	28€	138€

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	21€
French 75 14cl / Bellini 14cl / Rossini 14cl	
APERITIF COCKTAIL	18€
Apérol Spritz 16cl / St. Germain Spritz 16cl / Italicus Spritz 16cl	
GIN COCKTAIL	18€
Basil Smash 10cl / Negroni 9cl / Bramble 12cl	
RUM COCKTAIL	18€
Dark & Stormy 16cl / Mojito 16cl / Caïpirinha 9cl	
WHISKY COCKTAIL	18€
Old Fashioned 9cl / Whisky Sour 9cl	
VODKA COCKTAIL	18€
Cosmopolitan 9cl / Moscow Mule 14cl / Porn Star Martini 9cl	
TÉQUILA COCKTAIL	18€
Sunrise 9cl / Margarita 9cl / Paloma 16cl	

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Cocktails signatures

SIGNATURE COCKTAILS

PARFUM D'ÉTÉ 16cl 21€

Rhum Havana Especial, St. Germain, Sirop de gingembre maison, Jus de Pomme, Jus de citron jaune

LE PIMENT DE JOUCAS 14cl 21€

Cachaça infusée au basilic et piment, Basilic frais, Citron vert frais, Jus de citron vert, Sirop de basilic maison

LE BOTANIQUE 14cl 21€

Bourbon, Liqueur de thym, Sirop de miel et romarin maison, Jus de citron jaune, Ginger Ale

OLI ' VESPER 12cl 21€

Gin infusé à l'olive, Vodka infusée à l'olive, Lillet blanc

BALADE EN PROVENCE 14cl 21€

Gin, Sirop de lavande maison, Jus de citron jaune, Jus d'ananas, Feuille de sauge

LE ROYAL DU MAS 14cl 21€

Vodka, Shrub framboise, Dry Vermouth, Champagne

Mocktails signatures

SIGNATURE MOCKTAILS

JARDIN SECRET 14cl 15€

Jus de pomme, Sirop d'orgeat, Menthe frappée, Jus de citron vert

PASSIONADE 14cl 15€

Purée de passion, Menthe frappée, Eau citronnée

RED VELVET 14cl 15€

Jus de cranberry, Sirop de gingembre, Purée de fraise, Thé au jasmin froid, Jus de citron vert

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Vins au verre

WINES BY THE GLASS

BLANC WHITE

AOP Ventoux, Domaine Chasson, « À mon Père » 13€
12cl / 2022

ROSÉ ROSÉ

AOP Ventoux, Domaine Chasson, « À mon Père » 13€
12cl / 2023

ROUGE RED

AOP Ventoux, Domaine Chasson, « À mon Père » 13€
12cl / 2021

Apéritifs

OPENING DRINKS

Martini Rouge / Blanc / Rosé	6cl	9€	Noilly Prat	6cl	9€
Pastis 51	4cl	9€	Rinquiquin	10cl	14€
Ricard	4cl	9€	Orange Colombo	10cl	14€
Suze	6cl	9€	Kir Vin Blanc	12cl	12€
Campari	6cl	9€	Pastis Henri Bardouin	4cl	10€
Fernet Branca	6cl	9€			

Bières

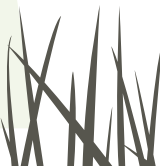
BEERS

Heineken	25cl	8€
Heineken 0.0	33cl	8€
Leffe	33cl	9€
Desperados maison	33cl	12€

BIÈRE ARTISANALE CRAFT BEER

La Fauvette Blonde / Blanche / IPA 33cl 12€

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Gin

Bombay Sapphire
Citadelle
Hendrick's
Tanqueray
Tanqueray Ten
Oli Gin
Monkey 47
Gin XII
Gin XII Café

4cl 12€
4cl 16€
4cl 18€
4cl 14€
4cl 16€
4cl 18€
4cl 22€
4cl 15€
4cl 17€

Vodka

Absolut
Absolut Elyx
Belvédère
Grey Goose
Oli Vodka
Beluga

4cl 12€
4cl 16€
4cl 16€
4cl 16€
4cl 18€
4cl 20€

Rhum

Havana 3 ans
Havana Especial
Havana 7 ans
Diplomatico Reserva exclusiva
Zacapa 23
Vulcao
Rhum Agricole 3 Rivières
Ron Centenario 12 ans
Ron Centenario 25 ans
Kraken
Botran n°15

4cl 12€
4cl 14€
4cl 16€
4cl 16€
4cl 22€
4cl 14€
4cl 13€
4cl 16€
4cl 20€
4cl 14€
4cl 14€

Téquila

Olmecca
José Cuervo Reposada
Patrón Añejo
Patrón XO Café
Patrón Silver

4cl 12€
4cl 14€
4cl 28€
4cl 22€
4cl 16€

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Whisky

SCOTCH HIGHLAND

Johnnie Walker Red Label	4cl	12€
Glenmorangie 10 ans	4cl	16€
Johnnie Walker Black Label	4cl	18€
Glenfiddich 12 ans	4cl	18€
Cragganmore 12 ans	4cl	22€
Knockando 12 ans	4cl	20€
Johnnie Walker Double Black	4cl	26€

ISLE OF SKYE

Talisker Port Ruighe	4cl	18€
Talisker 10 ans	4cl	22€

ISLAY

Lagavulin 16 ans	4cl	26€
Ardbeg	4cl	22€

IRISH

Jameson Premium	4cl	12€
-----------------	-----	-----

JAPON

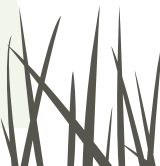
Nikka From The Barrel	4cl	22€
-----------------------	-----	-----

BOURBON - TENNESSEE WHISKIES

Bulleit Bourbon	4cl	14€
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	20€
Jack Daniel's n°7	4cl	14€
Maker's Mark	4cl	21€
Woodford Reserve	4cl	22€

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*
Alcohol abuse is dangerous for health,
consume with moderation.



Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, taxes and service included.

Porto

Henriques & Henriques, Madera 10 ans	8cl	14€
Andresen 10 ans	8cl	12€
Andresen 20 ans	8cl	18€
Porto Blanc Tawny	8cl	10€

Liqueurs

Bailey's	4cl	14€
Limoncello	4cl	14€
Grand Marnier	4cl	14€
Cointreau	4cl	14€
Get 27	4cl	14€
Get 31	4cl	14€
Kahlua	4cl	14€
Pimm's n°1	4cl	14€
Amaretto	4cl	14€
Saint-Germain	4cl	14€

Digestifs

Cognac Hennessy VS	4cl	21€
Hennessy Paradis	4cl	80€
Remy Martin VSOP	4cl	21€
Bas-Armagnac Comtes de Luzac VSOP	4cl	18€
Marc Châteauneuf-du-Pape	4cl	22€
Mirabelle Manguin	4cl	22€
Poire Williams Manguin	4cl	22€
Poire & Rhum Manguin	4cl	21€
Grappa	4cl	14€
Elixir de Provence	4cl	16€

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Softs

SOFTS

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES	25cl	7€
Ananas, Pamplemousse, Poire, Abricot, Tomate, Pomme Cox's, Orange Pineapple, Grapefruit, Pear, Apricot, Tomato, Cox's apple, Orange		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	7€
Orangina	25cl	7€
Limonade	25cl	6€
Thé Glacé maison	20cl	10€
Perrier	33cl	7€
Fever Tree Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	20cl	7€

Eaux, cafés & thés

WATERS, COFFEES, TEAS

EAUX WATERS		
Vittel	50cl / 1L	7€ / 10€
San Pellegrino	50cl / 1L	7€ / 10€
Châteldon	75cl	12€
CAFÉS COFFEES		
Expresso / Décaféiné		5€
Double expresso		7€
Noisette		6€
Café crème / Cappuccino		7€
Café frappé		8€
SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS « FOLLIET »		6€
FOLLIET TEA & HERBAL INFUSION SELECTION Thé vert jasmin, Thé vert menthe, Breakfast, Earl Grey, Camomille, Tilleul, Verveine		

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS DE 11H À 23H
WE WELCOME YOU DAILY FROM 11AM TO 11PM



Food

DISPONIBLE DE 11H À 21H
AVAILABLE FROM 11AM TO 9PM

**Saumon mariné de la Saumoneraie Saint-Martin,
crème aigrette et blinis**

*Marinated Salmon from Saumoneraie Saint-Martin,
our cream and blinis*

- **Aneth & Vodka** *Dill and Vodka* 16€
- **Poivre & Bourbon** *Pepper and Bourbon* 16€
- **Fenouil & Pastis** *Fennel and Pastis* 16€

**Caviar d'aubergine, coriandre, citron vert et huile du Laval
et tortilla de maïs** 12€

Eggplant caviar, coriander, lime and Laval oil and corn tortilla

**Houmous de pois chiche BIO, cumin de Benoît,
huile de sésame grillé et tortilla de maïs** 12€

*Organic chickpea Houmous, Benoît's cumin, grilled sesame oil
and corn tortilla*

Burrata des pouilles, tomates marinées au basilic 18€

Burrata from Puglia, marinated tomatoes with basil

**Salade de petit épeautre et fenouil, condiment au piquillos
et citron confit, huile du Laval** 21€

*Spelt and fennel salad, piquillo pepper and preserved lemon
condiment, Laval olive oil*

**Cœur de laitue, façon Caesar salade, mayonnaise à l'anchois,
poulet grillé, œufs râpés, parmesan, bacon et croûtons** 24€

*Caesar salad style lettuce, anchovy mayonnaise,
grilled chicken, grated eggs, parmesan, bacon and croûtons*

**Fish & Chips : pêche de Méditerranée panée à la farine de pois
chiche et flocon d'avoine, frites fraîches et yaourt à la grecque
à l'ail noir, câpres et herbes fraîches** 26€

*Fish & Chips: Mediterranean fish breaded with chickpea flour
and oat flakes, fresh fries and greek yogurt with ripe garlic,
capers and fresh herbs*



Food

DISPONIBLE DE 11H À 21H
AVAILABLE FROM 11AM TO 9PM

LES PÂTES D'ELÉONORA - *Conchiglies* ELEONORA'S PASTA - *Conchiglies*

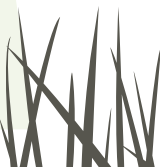
- | | |
|--|-----|
| Truffe Truffle | 28€ |
| Sauce velouté à la truffe et comté
<i>Truffle velouté sauce and Comté cheese</i> | |
| Sauce tomate et basilic Garden tomatoes and basil | 21€ |
| • Supplément poulet Extra chicken +10€ | |
| • Supplément truffe Extra truffle +15€ | |

NOS PINSAS ROMANA OUR ROMAN PINSAS

- | | |
|--|-----|
| Sauce tomate, burrata, jambon blanc et roquette
<i>Tomato sauce, burrata, white ham and arugula</i> | 27€ |
| Stracciatella à la truffe, coppa, roquette et truffe d'automne
<i>Truffle stracciatella, coppa, arugula and autumn truffle</i> | 33€ |

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| Baba au gin de Provence et concombre
<i>Baba with Provence gin and cucumber</i> | 12€ |
| Chocolat, tout chocolat en tartelette
<i>Chocolate, all-chocolate tartlet</i> | 12€ |
| Faisselle du Ventoux aux fruits rouges
<i>Ventoux faisselle with red fruits</i> | 12€ |
| Mousse au chocolat Manjari
<i>Manjari chocolate mousse</i> | 14€ |





*« Ce n'est pas
la boisson qui enivre,
c'est l'instant. »*

PAUL CLAUDEL

* « It's not the drink that intoxicates,
it's the moment. »

