



Le Bistrot du Mas



À partager

TO SHARE

**Caviar d'aubergine, coriandre,
citron vert et huile du Laval** 12€
*Eggplant caviar, coriander,
lime and Laval oil*

**Houmous de pois chiche BIO,
cumin de Benoît et huile
de sésame grillé** 12€
*Organic chickpea Houmous,
Benoît's cumin and grilled
sesame oil*

Pour débuter

TO START

**Œuf parfait, légumes de nos maraîchers à la sauge,
jus de volaille et huile d'olive du Laval** 16€
*Perfect egg, vegetables from our market gardeners
with sage, poultry jus and olive oil from Laval*

**Soupe froide de pastèque et de fraises de Gault :
pastèque relevé au poivre Timut et huile d'olive
au citron du Laval** 16€
*Cold watermelon and strawberries soup from Gault,
seasoned with Timut pepper, Laval lemon olive oil*

**Ceviche de poisson de Méditerranée,
gingembre et coriandre** 22€
Mediterranean fish ceviche, ginger and coriander

Burrata des pouilles, simplement... 18€
Au fil des saisons, huile de la Bastide du Laval
Puglia burrata, simply...
Seasonally, Bastide du Laval oil

DÉJEUNER DE 12H À 14H
LUNCH FROM 12PM TO 2PM



Pour suivre

TO CONTINUE

Petit épeautre du Ventoux, cuisiné comme un risotto, légumes de saison à la marjolaine 21€
Ventoux spelt, cooked like a risotto, seasonal vegetables with marjoram

Retour de pêche, cuit au plat, crème de courgette et huile d'olive au piment, beignets de courgette et sauce vierge 33€
Catch of the day, cooked on the plate, zucchini cream and olive oil with chili, zucchini fritters and virgin sauce

Filet de bœuf en tartare, cébette, tomates confites et vinaigre balsamique, pommes darphin et mayonnaise à l'ail noir 28€
Beef fillet tartare with spring onions, sun-dried tomatoes, and balsamic vinegar, darphin potatoes and black garlic mayonnaise

Poitrine de cochon grillée, jeunes pousses d'épinards, cébette, olives et citron confit 29€
Grilled pork belly, young spinach shoots, spring onion, olives and candied lemon

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

Pinsa Romana, sauce tomate, burrata, jambon blanc et roquette 26€
Pinsa Romana, tomato sauce, burrata, white ham and arugula

Pinsa Romana, stracciatella à la truffe, coppa, roquette et truffe d'été 32€
Pinsa Romana, truffle stracciatella, coppa, arugula and summer truffle

DÉJEUNER DE 12H À 14H
LUNCH FROM 12PM TO 2PM



Pour terminer

TO FINISH

Fromage frais de chèvre du Ventoux, huile d'olive et pignons de pin 12€

Fresh Ventoux goat cheese, olive oil and pine nuts

Baba au gin de Provence et concombre 12€

Baba with Provence gin and cucumber

Fraises de la ferme de la Georgette, mousseline à l'huile d'olive et amandes 12€

Strawberries from La Georgette farm, olive oil mousseline and almonds

Chocolat, tout chocolat 12€

Chocolate, all chocolate

Glaces / MIAAM – PAYSAN GLACIER 10€

Ice cream

Vanille Bourbon / Chocolat / Pistache / Noisette

Cacahuète / Café blanc / Fleur de lait au miel

Bourbon vanilla / Chocolate / Pistachio / Hazelnuts

Peanuts / White coffee / Soft milk and honey

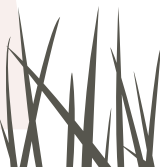
Sorbets / MIAAM – PAYSAN GLACIER 10€

Sorbets

Fraise / Framboise / Citron jaune

Strawberry / Raspberry / Lemon

DÉJEUNER DE 12H À 14H
LUNCH FROM 12PM TO 2PM



Menu enfant

KIDS MENU

JUSQU'À 12 ANS
FOR KIDS UNDER 12

**Salade de tomates et mozzarella, huile d'olive
au basilic** 12€

Tomato and Mozzarella Salad, basil olive oil

Soupe du jour : au choix poulet, poisson ou légumes 12€

*Soup of the Day: choice of Chicken or fish or
vegetables*

Blanc de poulet fermier 21€

Free-range chicken breast

Poisson du jour 23€

Catch of the day

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
PÂTES FRAÎCHES CONCHIGLIE, PURÉE DE POMMES DE
TERRE, LÉGUMES DE SAISON**

*CHOICE OF SIDE: FRESH CONCHIGLIE PASTA, MASHED
POTATOES, SEASONAL VEGETABLES*

Mousse au chocolat 10€

Chocolate Mousse

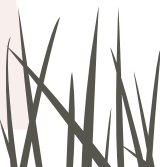
Glace artisanale : Vanille / Chocolat 11€

Artisanal Ice Cream: Vanilla / Chocolate

Sorbet : Fraise / Framboise 11€

Sorbet: Strawberry / Raspberry

DÉJEUNER DE 12H À 14H
LUNCH FROM 12PM TO 2PM



Nos boissons

DRINKS

LES VINS WINES

	12cl	75cl
Domaine Chasson, « À mon Père » <i>Blanc, Rouge, Rosé</i>	13€	52€

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Duval Leroy - Rosé Prestige Premier Cru	28€	138€
Billecart Salmon Brut « La Réserve »	25€	138€

LES BIÈRES BEERS

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

BIÈRE ARTISANALE CRAFT BEER

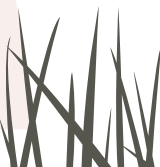
La Fauvette <i>Blonde / Blanche / IPA</i>	33cl	12€
---	------	-----

LES SOFTS SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	7€
Orangina	25cl	7€
Limonade	25cl	6€
Thé Glacé maison <i>Citron ou pêche Lemon or peach</i>	20cl	10€
Perrier	33cl	7€
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	7€

LES EAUX WATER

Vittel 50cl / 1L	7€ / 10€
San Pellegrino 50cl / 1L	7€ / 10€
Châteldon 75cl	12€



Nos boissons

DRINKS

LES JUS DE FRUITS FRUITS JUICES 25cl 7€

Abricot
Ananas
Orange
Pamplemousse
Poire
Pomme Cox's
Tomate

LES COCKTAILS COCKTAILS 16cl AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL

Bellini 21€
Apérol Spritz 18€
Mojito 18€
Moscow Mule 18€
Piña colada 18€

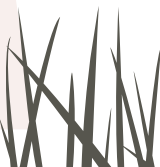
LES COCKTAILS COCKTAILS 16cl SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL

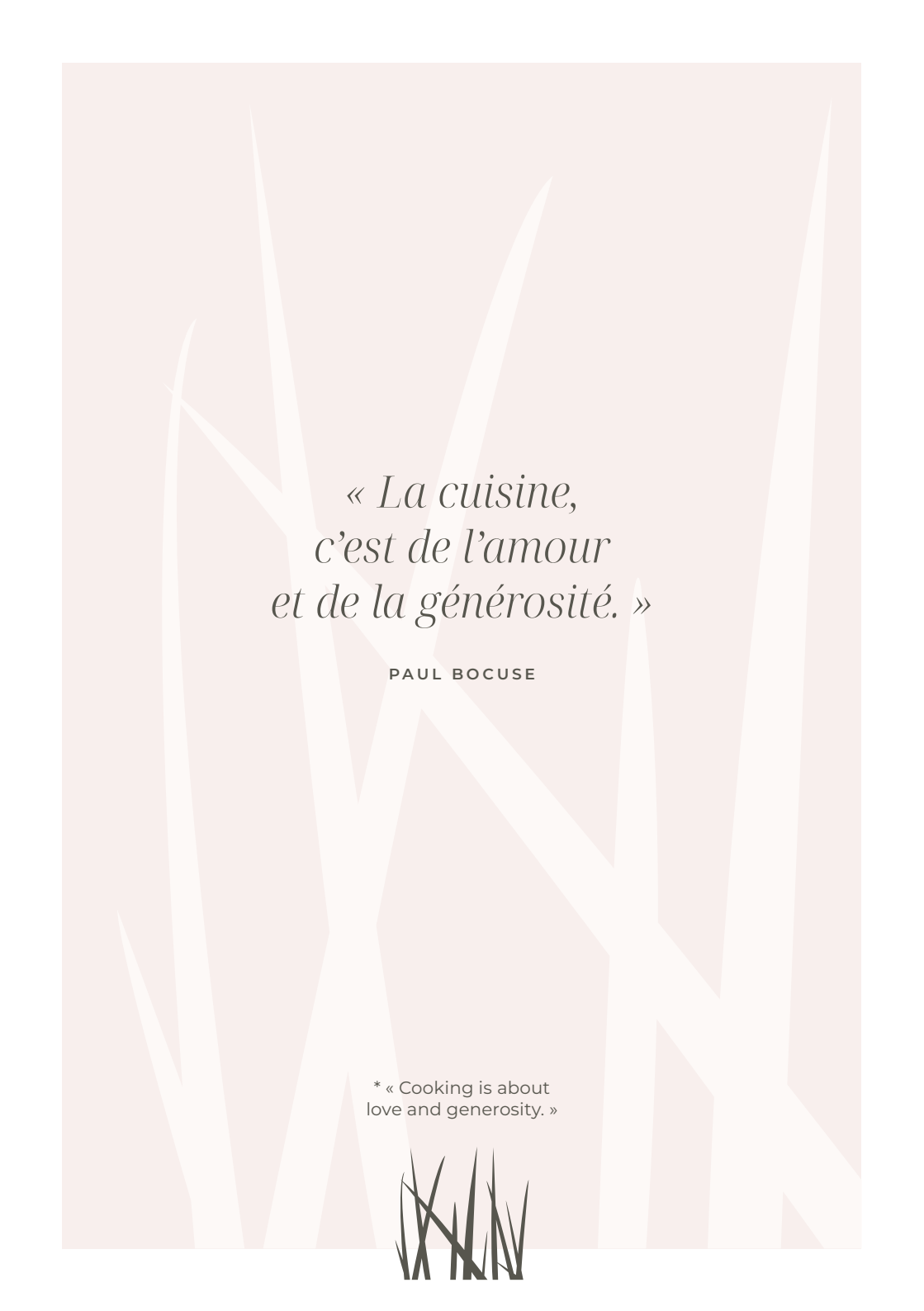
Passionade 15€
Purée de passion, menthe frappée eau citronnée

Jardin secret 15€
*Jus de pomme, sirop d'orgeat, menthe frappée,
jus de citron vert*

Red Velvet 15€
*Jus de cranberry, Sirop de gingembre, Purée de
fraise, Thé au jasmin froid, Jus de citron vert*

Virgin Mojito / Virgin Colada 15€





« *La cuisine,
c'est de l'amour
et de la générosité.* »

PAUL BOCUSE

* « Cooking is about
love and generosity. »

