

Le Bistrot du Mas

Carte Déjeuner

Service 12h-14h30 - Served from 12 noon to 2.30pm

Imaginée et cuisinée par notre Chef Basile Arnaud et son équipe

Created and prepared by our Chef Basile Arnaud and his team

Carte Tapas / Tapas Menu

Assiette de charcuterie - <i>Charcuterie platter</i>	18 €
Paleta de cochon ibérique - <i>Iberian shoulder ham</i>	18 €
Accras de morue, sweet chili sauce - <i>Salted cod balls, sweet chilli sauce</i>	9,50 €
Petites sardines à l'huile d'olive 115g (Provenance Mer Cantabrique) - <i>Baby sardines in olive oil 115g (Cantabrian Sea)</i>	17,50 €
Ventrèche de thon Albacore 110g - <i>Albacore tuna belly 100g</i>	17,50 €
Moules à l'escabèche d'Espagne 110g - <i>Spanish escabèche-style mussels 110g</i>	17,50 €
Foie gras de la Ferme du Puntoun - <i>Puntoun Farm foie gras</i>	19 €
Assiette du Chef - <i>Chef's platter</i>	32 €

Menu en 4 temps / 4-course menu 42 €

Surprise du chef, Entrée, Plat, Dessert - Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert

Menu en 4 temps, boissons comprises* / 4-course menu, drinks included** 60 €

Surprise du Chef, Entrée, Plat, Dessert / Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert

**2 verres de vin, eau minérale et boisson chaude / **2 glasses of wine, mineral water and coffee or tea*

Pour Commencer / To Start

Pétales de tomates confites en surprise de brousse de brebis, petit pois et olives taggiasche, gelée d'eau de tomates, condiment coriandre et citron pitacou <i>Chef's 'surprise' tomato petal confit with sheep's milk soft cheese, garden peas and Taggiasche olives, tomato jelly, lemon and coriander condiment</i>	20 €
Dans l'esprit d'un avocado toast, œuf basse température, saumon gravlax, Guacamole et légumes croquants <i>Avocado toast' with soft egg cooked at low temperature, gravlax salmon, guacamole and crispy vegetables</i>	21 €
Maki de mousse de chèvre de grasse, fleurs de courgettes et tempura, sauce vierge de poivron, condiment citron et tomate <i>Maki roll with goat's cheese from Grasse, courgette flowers and tempura, vierge sauce with bell peppers, lemon and tomato condiment</i>	22 €
Le poulpe en cuisson basse température parfumé aux zestes de citrons, suprême d'agrumes, pickles de légumes, condiment pomelo <i>Octopus cooked at low temperature, scented with lemon zest, citrus segments, vegetable pickles, pomelo condiment</i>	28 €
Entrée du jour <i>Daily special starter</i>	21 €

Les Petits plats dans les Grands / Main courses

Le bœuf Wellington, purée de pomme de terre aux herbes fraîches, mousserons, asperges vertes et blanches, jus truffé <i>Beef Wellington, finely mashed potato with fresh herbs, green and white asparagus, truffled jus</i>	30 €
La truite du Valcluse, poireaux fondants et craquants, moules et palourdes, sauce cresson <i>Valcluse trout, soft and crispy leeks, mussels and clams, cress sauce</i>	24 €
Suprême de volaille fermière, shitake aux herbes fraîches, autour de l'artichaut, sauce foie gras <i>Free-range chicken supreme, fresh herbs Shitake, artichoke medley, foie gras sauce</i>	25 €
Plat du jour <i>Main course of the day</i>	23 €

Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Risotto d'épeautre et jeunes pousses <i>Spelt 'risotto' with baby salad leaves</i>	15 €
Wok de légumes de saison, sauce tataki <i>Stir-fried seasonal vegetables, tataki sauce</i>	13,50 €

Laissez vous tenter / Temptation

Assiette de fromages affinés par notre fromager <i>Cheese plate selected by our cheese specialist</i>	15 €
Café Gourmand (avec 3€ supplément dans le cadre d'un menu) <i>Café Gourmand (subject to 3€ supplementary charge for 4-course menu option)</i>	16 €
La tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	14 €
Gelée au chocolat 66%, crème allégée d'une chantilly, crumble chocolat <i>Dark chocolate 66% pudding, chantilly cream, chocolate crumble topping</i>	14 €
Mille-feuille crème légère vanille aux fruits rouges <i>Mille feuille with red berries and light vanilla cream</i>	14 €
Pavlova aux agrumes pamplemousse, orange <i>Citrus pavlova with grapefruit and orange</i>	14 €

