

# 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

Gnocchis de patate douce noisettes et shitaké, pétales de jambon italien, ricotta, jeunes pousses et jus corsé <i>Sweet potato gnocchi, with hazelnuts and shitake mushrooms, prosciutto petals, ricotta, baby salad leaves, rich jus</i>	18 €
Dans l'esprit d'un avocado toast, œuf basse température, saumon gravlax, Guacamole et légumes croquant <i>Avocado toast' with soft egg cooked at low temperature, gravlax salmon, guacamole and crispy vegetables</i>	21 €
Le tartare de veau façon Vitello Tonnato, tomates cerises confites, condiment Gremolata, riquette <i>Veal tartare 'vitello tonnato' style, cherry tomato confit, herb gremolata, rocket leaves</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, mousseline de tartufata, autour de l'artichaut, sauce foie gras <i>Free-range chicken supreme, tartufata mousse, 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 €

