

*Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite  
par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée*

*Paul Bocuse*

## MENU 33 €

**Entrée, Plat et Dessert**  
Starter, main course and dessert

**La suggestion du Chef** *(consulter notre ardoise)*  
Chef's suggestion

**Notre Pizza du moment** *(consulter notre ardoise)*  
Our Seasonal Pizza

**Dessert du moment** *(consulter notre ardoise)*  
Our Seasonal Dessert

## ENTREES / *STARTERS*

### Salade Caesar au poulet fermier et parmesan

Chicken Caesar salad

19 € / 23 €

### Mesclun de Banon chaud sur pain muesli. Vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique

Melted "Banon" Goat Cheese on toast and Mesclun Salad. Olive Oil & Balsamic dressing

19 € / 23 €

### Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan

Beef Carpaccio with Pesto & grated parmesan cheese

19 € / 23 €

### Tomate d'antan et Mozzarella « Burrata »

Colorful tomatoes & Burrata Mozzarella cheese

23 €

## PLATS / MAIN COURSES

### Pavé de thon snacké à la plancha, piperade de poivrons au piment d'Espelette

Grilled Tuna a la plancha, fondue of sweet peppers with Espelette chilli  
32 €

### Filet de bœuf grillé, pomme frites, sauce béarnaise

Grilled Beef filet, French fries and Bearnaise Sauce  
36 €

### Le « Mas Burger » au Cheddar et oignons confits, pommes frites

The House Cheddar's Burger, Onion confits and French fries  
26 €

### Pizza des Herbes Blanches à la truffe d'été

House Piazza with cream & summer truffle  
25 €

## Fromage & Douceurs *Cheese & Desserts*

**Pélardon affiné et Miel de Provence**  
Pelardon cheese and Provence Honey  
7 €

**Crème brûlée du moment caramélisée au sucre cassonade**  
Caramelized flavoured Creme brulée  
12 €

**Clafoutis aux fruits de saison**  
Seasonnal clafoutis  
12 €