



BOISSONS SANS ACOOL

Orangina, coca cola, Schweppes tonic, fuze tea (*citron ou pêche*) EUR 2.-

COCKTAILS & BIERES

Spritz (*Vieille vigne pétillant, apérol et eau gazeuse*) EUR 5.-

Cocktail du Mas

(*Vieille vigne pétillant, sirop artisanal de romarin et de thym, citron*) EUR 5.-

Lillet Tonic (*Lillet, schweppes tonic, feuille de menthe*) EUR 5.-

Bières (*Leffe blonde, Kronenbourg, Jade (sans gluten)*) EUR 3.-

Bières locales (*Bières brassées au Cabanon du Papi à 3 KM du Mas*) EUR 7.-

VINS – COLLECTION ANIMAL'S

Vin rouge *la fourmi rouge – AOC Ventoux* Btl EUR 14.- / Verre EUR 3.-

Vin rosés *l'éléphant rose – AOC Luberon* Btl EUR 14.- / Verre EUR 3.-

Vin blanc *l'ours blanc – AOC Luberon* Btl EUR 14.- / Verre EUR 3.-

Sparkling rosé *la Vieille Ferme, vin de France* Btl EUR 18.- / Verre EUR 4.-

SNACKING

Planchette apéro (*charcuterie, fromages, tapenades...*) EUR 14.-

Salade tomate-mozzarella ou tomate feta EUR 7.-

Sélection disponible selon la présence de vos hôtes!
Selection available depending on host availability

TABLE D'HOTES

Nous vous proposons notre table d'hôte le samedi soir sur réservation.

Un menu, apéro, entrée, plat, dessert, minérales & vins inclus.

Tarif : EUR 39.- par adulte / EUR 15.- par enfant (menu spécial enfant possible)