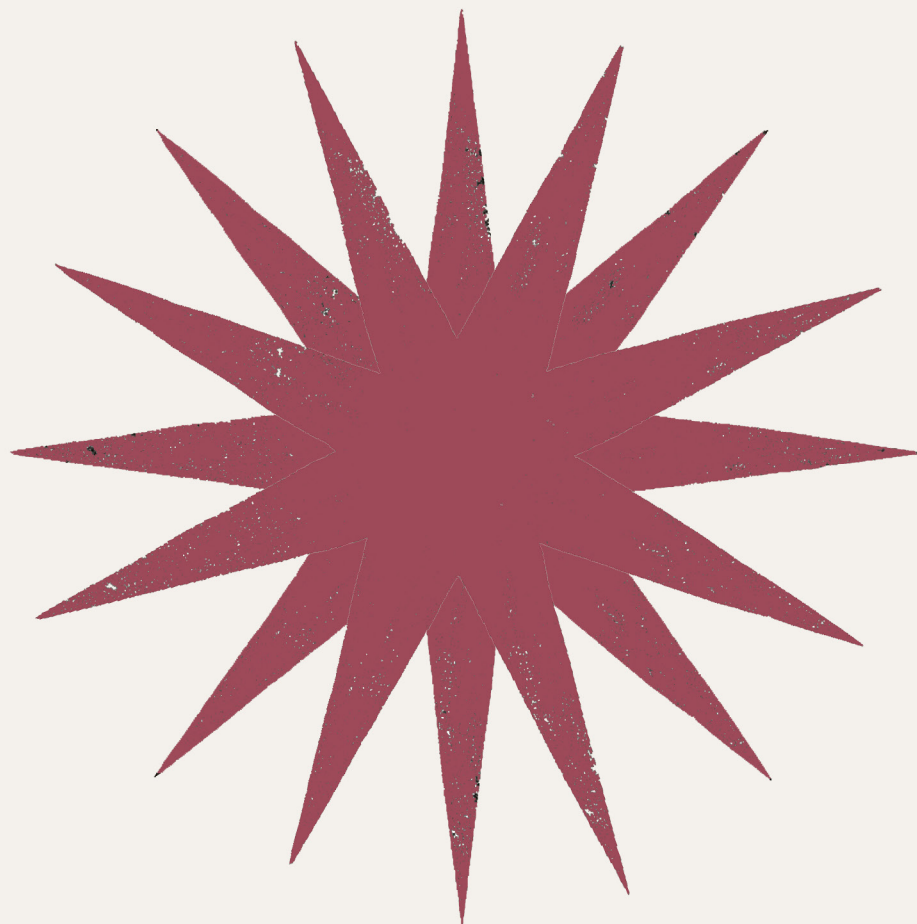


R E S T A U R A N T



MAS D'AIGRET

MENU DU MAS D'AIGRET : ENTRÉE + PLAT + FROMAGE
OU DESSERT

54€

ENTRÉES :

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'ananas légèrement pimenté, brioches toastés (sup.de 6e dans le menu)	28€
Filet de sardines marinés, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches	19€
Bettraves en textures, chèvre frais à la fève de tonka, condiments de framboises fermentées	18€
Brocoli grillé au chalumeau, ajo blanco, salsa verde et amandes torréfiées	18€
Entrée du jour	

PLATS :

Penne au concassé de tomates et basilic, ratatouille, pesto rosso maison et pousse de roquette	28€
Agneau des Alpilles, polenta croustillante, aubergines et courgettes rôties, yaourt légèrement épicé, condiments de dattes et jus d'agneau corsé	34€
Retour de pêche, poêlée de légumes verts du moment, pistache torréfiées marinade tomates cerises et pêches	32€
Pièce de Boeuf rôtie, celeri rave et champignons, pommes grenailles, crème d'ail et jus crémeux aux champignons	34€
Plat du jour	

FROMAGES ET DESSERTS :

Assiette de fromages de nos régions	13€
Trio de glaces et sorbets artisanaux de la maison "Ravi"	13€
Mousse au chocolat noir au siphon, brissures de cookies à la noisette, huile d'olive vanillée et fleur de sel de Camargue	13€
Crème brûlée à la lavande du jardin	13€
Nougat glacé caramel et amandes, coulis et salade de fruits rouges	13€
Dessert du jour	

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS):

Assiette de viande ou poisson avec garniture, 2 boules de glace et sirop	25€
---	-----

MENU OF MAS D'AIGRET: STARTER + MAIN COURSE + CHEESE
OR DESSERT

54€

STARTERS :

Semi-cooked duck foie gras, lightly spiced pineapple chutney, toasted brioche (+€6 supplement within the menu)	28€
Marinated sardine fillets, virgin sauce with citrus and fresh herb	19€
Beetroot prepared in different textures, fresh goat's cheese infused with tonka bean, fermented raspberry condiments	18€
Blowtorched broccoli, ajo blanco, salsa verde and toasted almonds	18€
Starter of the day	

MAIN COURSES :

Penne pasta with crushed tomatoes and basil, ratatouille, homemade red pesto, and baby arugula	28€
Lamb from the Alpilles, crispy polenta, roasted eggplant and zucchini, lightly spiced yogurt, date condiment and full-bodied lamb jus	34€
Catch of the Day, sautéed seasonal green vegetables, toasted pistachios, cherry tomato and peach marinade	32€
Roast Beef, celeriac and mushrooms, baby potatoes, garlic cream and creamy mushroom jus	34€
Main course of the day	

CHEESES AND DESSERTS :

Cheese plate from our regions	13€
Trio of artisanal ice creams and sorbets from "Ravi"	13€
Dark chocolate siphon mousse, hazelnut cookie crumble, vanilla-infused olive oil and Camargue sea sal	13€
Garden lavender crème brûlée	13€
Caramel and almond frozen nougat, berry coulis and fresh red berry salad	13€
Dessert of the day	

CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS OLD)

Plate of meat or fish with garnish, 2 scoops of ice cream and syrup	25€
--	-----

VINS ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl
<u>BAUX DE PROVENCE :</u>			
MAS SAINTE BERTHE, AOP BAUX DE PROVENCE, TRADITION (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		25€	33€
MAS SAINTE BERTHE, AOP BAUX-DE-PROVENCE, LA CHAPELLE (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			48€
MAS DE LA DAME, IGP BAUX-DE-PROVENCE, CUVÉE GOURMANDE (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)	20€		31€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX-DE-PROVENCE, COIN CACHÉ (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			63€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX-DE-PROVENCE, LE VALLON DES AMANTS (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			48€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX-DE-PROVENCE, L'INFERNAL (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon)			85€
DOMAINE DE VALDITON, IGP ALPILLES (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)		25€	32€
DOMAINE DE DALMERAN, AOP BAUX-DE-PROVENCE, LA BASTIDE (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			38€
DOMAINE DES LAUZIÈRES, AOP BAUX-DE-PROVENCE, EQUINOXE (Mourvèdre, Grenache, Cinsault)			60€
DOMAINE HAUETTE, AOP BAUX-DE-PROVENCE, CUVÉE CORNALINE, 2020 (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			98€
DOMAINE TREVALON, IGP ALPILLES, 2018 (Cabernet Sauvignon, Syrah)			265€
<u>PROVENCE:</u>			
DOMAINE DE VIGNERET, BANDOL, AOP, CUVÉE MARYLÈNE (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			47€
CHATEAU PEYRASSOL XIII, AOC COTE DE PROVENCE (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre)			49€

VINS ROUGES

37,5cl 50cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE :

LA SOLITUDE, AOP CÔTES DU RHÔNE, 2022 (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	26€
DOMAINE SANG DES CAILLOUX, AOP VACQUEYRAS, AZALAIS 2024 (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Counoise)	54€
CLOS DU MONT OLIVET, AOP CHATEAUNEUF DU PAPE 2021 (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)	79€
CAVE DE TAIN L'HERMITAGE, AOP CROZES HERMITAGE (Syrah)	24€ 39€
DOMAINE DE COURBIS, AOP SAINT JOSEPH, 2023 (Syrah)	52€
CHÂTEAU DE MONTLYS, AOP CÔTE RÔTIE, 2022 (Syrah)	110€

BORDEAUX :

CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU, AOP SAINT ÉMILION GRAND CRU, 2020 (Merlot)	64€
LA GRAVE SAINT ROCH, AOP GRAVES, 2020 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	38€

BOURGOGNE :

DOMAINE DE LA MONETTE, AOP MERCUREY, 2023 (Pinot noir)	49€
---	-----

Y100

1000000

VINS BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl
<u>BAUX DE PROVENCE :</u>			
MAS SAINTE BERTHE, IGP ALPILLES ,TRADITION (Clairette, Ugni Blanc)		25€	33€
MAS SAINTE BERTHE, IGP ALPILLES, ROUSSANNE, ÉLEVÉ EN FUT (Roussanne)			47€
MAS DE LA DAME, IGP ALPILLES, CUVÉE GOURMANDE (Clairette, Ugni Blanc)			30€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX-DE-PROVENCE, COIN CACHÉ (Grenache Blanc, Vermentino, Clairette)			63€
DOMAINE DE VALDITON, IGP ALPILLES (Vermentino, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier, Macabeau)		25€	32€
DOMAINE HAUVERTE, AOP BAUX-DE-PROVENCE, DOLIA (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon)			105€
<u>VALLÉE DU RHÔNE:</u>			
CLAVEL, MON HISTOIRE (100% Chardonnay)			29€
SAINT FIRMIN (100% Viognier)			33€
CAVE DE TAIN L'HERMITAGE, AOP CROZES HERMITAGE	24€		44€
<u>PROVENCE :</u>			
AUGUSTE FAYE, BLANC DE BLANC, MOUSSEUX PÉTILLANT (Ugni Blanc, Rolle, Clairette)			36€
DOMAINE DE LA FERME BLANCHE, AOC CASSIS (Ugni Blanc, Clairette pointue, Bourboulenc, Marsanne, Sauvignon Blanc)			38€

VINS ROSÉS

	37,5cl	50cl	75cl
<u>BAUX DE PROVENCE :</u>			
MAS SAINTE BERTHE, AOP BAUX DE PROVENCE ,PASSE ROSÉ (Grenache, Cinsault, Syrah)		25€	33€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX DE PROVENCE, LA STÈLE (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre)			32€
MAS DE LA DAME, AOP BAUX-DE-PROVENCE, LA GOURMANDE (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre)	20€		
DOMAINE DE VALDITION, IGP ALPILLES (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle)		25€	34€
DOMAINE DALMERAN, AOP BAUX DE PROVENCE, LA BASTIDE (Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc)			38€

PROVENCE :

CHÂTEAU PEYRASSOL XIII, AOC CÔTES DE PROVENCE (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren)			49€
MINUTY, AOP CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE PRESTIGE (Grenache, Tibouren)			48€
DOMAINE DU VIGNERET, AOP BANDOL, CUVÉE MARYLÈNE (Grenache, Cinsault, Mourvèdre)			42€

CHAMPAGNES

ROUSSEAUX DAYE, GRAND CRU BRUT			78€
LAURENT PERRIER BRUT, LA CUVÉE			100€
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER			130€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES:

Soda: Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Ice Tea, Schweppes Tonic, Limonade des Cigales, Perrier 33cl	6€	Sirop à l'eau	3€
Ginger beer 20cl	6€	Coktail Maison sans alcool : Au jus de fruit exotique à la menthe et au gingembre	8€
Jus de Fruits Bio: Ananas, Tomate, Citronade	5€	Virgin Mojito	8€
Nectar de Fruits: Pêche, Abricot	5€	Abbaye de Leffe 0% 33cl	6,50€
Évian 50cl/1L	5€/7€	San pellégrino 50cl/1L, Chateldon 75Cl	5€/7€ 9€

BOISSONS ALCOOLISÉES:

Vin au verre (voir sur ardoise)		Martini rosso, blanco et dry	8€
Verre de Muscat ou Montbazillac	9€	Porto Blanc et Rouge	8€
Kir ou Kir Royal	8€/15€	Campari, Suze 6cl	8€
Flûte de Champagne	14€	Ricard, Pastis 51, Casanis	5€
Bière Bio des Alpilles : Blonde, Blanche, Ambré 33cl	6,50€	Henri Bardouin	6€
Leffe 33cl	6,50€		

COCKTAILS:

Cocktail Maison au rhum blanc	16€
Spritz, Spritz Bureau, Américano, Gin tonic, Cuba Libre, Mojito, Moscow Mule.	15€

SPIRITUEUX 4cl:

Tequila San José, Absolut Vodka, Rhum Havana Club Blanc et Ambré	10€
Jack Daniel's, Jameson, Clan Campbell	10€
Four Roses	13€
Glen Livet, Chivas Régat 12 ans d'âge	14€
Talisker 10 ans d'âge	16€
Rhum Bumbu, Rhum 7 ans d'âge	15€
Gin Beefeater	10€
Gin Bombay Sapphire	15€

DIGESTIFS 4cl:

Calvados AOC	13€
Cognac classic	12€
Grand Marnier	12€
Armagnac Delaitre	13€
Frigolet, Farigoule	12€
Eau de vie de Poire Williams, Vielle prune	12€
Chartreuse verte	12€
Génépi, Bailey's, Amaretto, Get 27/31, Limencello, Fernet Branca, Cointreau	11€

CAFÉS, THÉS:

Expresso ou décaféiné, la Maison du Bon Café	3,50€
Capuccino	6€
Sélection d'Infusions et de Thés noirs et vert Bio, la Maison du Bon Café	4,50€