



LE MAS DE JOSSYL VOUS PROPOSE SES FORMULES

22€ PLAT GARNI

27€ ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT

33€ ENTREE+PLAT+DESSERT

ENTREE AU CHOIX

- Tomates anciennes du Pays & Mozzarella di Bufala, crumble parmesan
- Papeton d'aubergine, aubergine frite, chips pancetta, coulis tomate basilic
- Salade de légumes grillés du Soleil
- Salade de la mer, haddock fumé, saumon gravlax, rillettes de crevettes

PLAT GARNI AU CHOIX

- Suprême poulet jaune, grenailles rôties, légumes sautés, crème de poivrons rouges
- Mignon de porc saveur d'Orient, grenailles rôties, légumes sautés, sauce aux fruits secs
- Filet de dorade royale, riz de Camargue, légumes sautés croquants, sauce vierge à la citronnelle
- Pâtes fraîches de la mer, coques, seiches, amandes de mer, moules, sauce tomate persillée

DESSERT MAISON AU CHOIX OU ASSIETTE DE FROMAGE

- Faisselle au cocktail de fruits rouges
- Tarte du jour
- Macaron crème mousseline abricot & romarin
- Tiramisu framboise speculoos
- Vacherin glacé framboise/citron jaune/pomme/poire
- Vacherin glacé vanille/chocolat/noisette/pistache
- Crème renversée au caramel



SELECTION DES VINS
LE MAS DE JOSSYL LA ROQUE D'ANTHERON

DECouvrez LES VINS DE LA PROVENCE

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Côteaux d'Aix en Provence</u>			
<i>Vin blanc</i>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>	-	-	20,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		16,00 €	24,00 €
<i>Vin rouge</i>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>	10,00 €		
<i>AOP Domaine Naïs Rognes Vieilles Vignes</i>		-	22,00 €
<i>AOP Symphonie de Naïs Rognes vieilli fût de chêne</i>		-	28,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		17,00 €	24,00 €
<i>AOP La Coste rouge BIO Le Puy Ste Réparate</i>		19,00 €	27,00 €
<i>Vin rosé</i>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>		-	19,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		16,00 €	24,00 €
<u>Côtes du Luberon</u>			
<i>Vin blanc</i>			
<i>AOP Fontenille BIO Lauris</i>			25,00 €
<i>Vin rouge</i>			
<i>AOP Fontenille La Cuvée BIO Lauris</i>		18,00 €	24,00 €
<i>AOP Château La Dorgonne BIO La Tour d'Aigues</i>		20,00 €	30,00 €
<i>Vin rosé</i>			
<i>AOP Fontenille La Cuvée BIO Lauris</i>		16,00 €	24,00 €



LE MAS DE JOSSYL LA ROQUE D'ANTHERON

APERITIFS-BOISSONS

Pastis, Ricard, Mauresque	2 cl	3,00 €
Martini, Porto, Suze, Muscat de Beaume de Venise, Picon	4 cl	5,00 €
Campari, Américano Maison	6 cl	7,00 €
Kir vin blanc crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Cerise	17 cl	5,00 €
Apéritif Maison (Pêche, Armagnac, Vin pétillant)	17 cl	6,00 €
Coupe de Champagne	17 cl	11,00 €
Kir royal	17 cl	11,00 €
Champagne Brut G.H.MUMM Cordon Rouge	75 cl	65,00 €
J & B Whisky	4 cl	6,00 €
Ballantines Scotch Whisky	4 cl	7,00 €
Glenfiddish Scotch Whisky	4 cl	9,00 €
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	9,00 €
Bière pression Leffe	33 cl	5,00 €
Vin au verre rouge/rosé/blanc	19 cl	3,00 €
Jus de Fruits & sodas (orange, abricot, ananas, pomme, tomate, orangina, coca, ice-tea, schweppes, perrier)	25 cl	3,50 €
Café La Maison du Bon Café Blue Moka-Décaféiné		2,00 €
Infusion (thés, verveine, tilleul) Grand Café		3,00 €
Digestif (Garlaban, Cognac, Calvados, Get, Eaux de Vie, Liqueurs)	4 cl	6,00 €
½ Evian, ½ Badoit	50 cl	4,00 €
Evian, Badoit	100 cl	6,00 €

NOS FORMULES FESTIVAL

PLAT GARNI	22€
ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT	27€
ENTREE+PLAT+DESSERT ou FROMAGE	33€

LE MIDI UNIQUEMENT

MENU DU JOUR ENTREE+PLAT+DESSERT	19,00€
PLAT DU JOUR	12,50€