



## LE MAS DE JOSSYL VOUS PROPOSE SES FORMULES

**24€ PLAT GARNI**

**29€ ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT**

**36€ ENTREE+PLAT+DESSERT**

### ENTREE AU CHOIX

- Tomates anciennes du Pays & Mozzarella di Buffala, pesto de sésame blond, chips de jambon de parme affiné, gressin
- Mousse de brousse à la provençale, olives & câpres, crumble de parmesan & basilic
- Salade croquante du pays, melon et pastèque, tomate ancienne & concombre, olives
- Salade de la mer, saumon mariné, fenouil & tomate, rillettes de maquereau, citron & vinaigrette de framboise

### PLAT GARNI AU CHOIX

- Lomo de porc ibérique, jus réduit miel de Lavande, légumes & pommes grenaille rôtis
- Souriveau (jarret de veau) confite à la méridionale, olives vertes, citron confit, écrasé de pommes de terre
- Pêche du Jour, sauce vierge citronnelle & combava, riz sauvage & petits légumes sautés
- Escalopes de saumon & tagliatelles, crème d'aneth citronné

### DESSERT MAISON AU CHOIX OU ASSIETTE DE FROMAGE

- Verrine crumble pommes caramélisées flambées à l'anis, caramel beurre salé, glace vanille & émulsion
- Tarte du Jour
- Sorbet Artisanal framboise/citron jaune/poire & fruits frais
- Glace Artisanale vanille/chocolat noir/noisette & crumble
- Moelleux chocolat noir & pistache, crème anglaise



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

**DECOUVREZ LES VINS DE LA PROVENCE**

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b><u>Côteaux d'Aix en Provence</u></b>			
<b><i>Vin blanc</i></b>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>	-	-	22,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		17,00 €	25,00 €
<b><i>Vin rouge</i></b>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>	10,00 €		
<i>AOP Domaine Naïs Rognes Vieilles Vignes</i>		-	23,00 €
<i>AOP Symphonie de Naïs Rognes vieilli fût de chêne</i>		-	29,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		17,00 €	25,00 €
<i>AOP La Coste rouge BIO Le Puy Ste Réparate</i>		-	30,00 €
<b><i>Vin rosé</i></b>			
<i>AOP Domaine Naïs Rognes</i>		-	20,00 €
<i>AOP Béatines BIO Les Béates Lambesc</i>		17,00 €	25,00 €
<b><u>Côtes du Luberon</u></b>			
<b><i>Vin blanc</i></b>			
<i>AOP Fontenille La Cuvée BIO Lauris</i>		-	26,00 €
<b><i>Vin rouge</i></b>			
<i>AOP Fontenille La Cuvée BIO Lauris</i>		-	26,00 €
<i>AOP Château La Dorgonne BIO La Tour d'Aigues</i>		-	32,00 €
<b><i>Vin rosé</i></b>			
<i>AOP Fontenille La Cuvée BIO Lauris</i>		-	26,00 €



## LE MAS DE JOSSYL LA ROQUE D'ANTHERON

### APERITIFS-BOISSONS

Pastis, Ricard, Mauresque	2 cl	<b>3,00 €</b>
Martini, Porto, Suze, Muscat de Beaume de Venise, Picon	4 cl	<b>6,00 €</b>
Campari, Américano Maison, Spritz apérol	17 cl	<b>8,00 €</b>
Kir vin blanc crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Cerise	17 cl	<b>6,00 €</b>
Apéritif Maison (Pêche, Armagnac, Vin pétillant)	17 cl	<b>7,00 €</b>
Coupe de Champagne	17 cl	<b>13,00 €</b>
Kir royal	17 cl	<b>13,00 €</b>
Champagne Brut G.H.MUMM Cordon Rouge	75 cl	<b>80,00 €</b>
J & B Whisky	4 cl	<b>7,00 €</b>
Ballantines Scotch Whisky	4 cl	<b>8,00 €</b>
Glenfiddish Scotch Whisky	4 cl	<b>10,00 €</b>
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	<b>10,00 €</b>
Bière Leffe blonde	33 cl	<b>5,00 €</b>
Bière blonde Kronenbourg 1664	33 cl	<b>4,00 €</b>
Vin au verre rouge/rosé/blanc	19 cl	<b>3,00 €</b>
Jus de Fruits & sodas (orange, abricot, ananas, pomme, tomate, orangina, coca, ice-tea, schweppes, perrier)	25 cl/33cl	<b>4,00 €</b>
Café La Maison du Bon Café Blue Moka-Décaféiné		<b>2,00 €</b>
Infusion (thés, verveine, tilleul) Grand Café		<b>4,00 €</b>
Digestif (Garlaban, Cognac, Calvados, Get, Eaux de Vie, Liqueurs)	4 cl	<b>6,00 €</b>
½ Evian, ½ Badoit	50 cl	<b>4,00 €</b>
Evian, Badoit	100 cl	<b>6,00 €</b>

### NOS FORMULES FESTIVAL

PLAT GARNI	<b>24€</b>
ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT	<b>29€</b>
ENTREE+PLAT+DESSERT ou FROMAGE	<b>36€</b>
<b>LE MIDI UNIQUEMENT</b>	
MENU DU JOUR ENTREE+PLAT+ DESSERT	<b>21€</b>
PLAT DU JOUR	<b>13€</b>