

C-BAR DU MAS DES OULES

Pour l'apéritif

Duo d'olives, Lucques & Picholine	3,50€
Mini tapas saucisson sec & chorizo	9,50€
Les tapenades verte, noire et pesto rosso	4,50€

Les tartines

La Gourmande	14€
---------------------	-----

Tartine Aubergines, pesto rosso & crème d'ail, accompagnée d'une chiffonnade de jambon fumé & chorizo, salade verte & graines de courges

 La Mas des Oules	12€
--	-----

Tartine poivrons confits, brebis & crème d'ail, accompagnée d'une salade de courgette à l'huile truffée, tapenade & olives de Lucques

La savoureuse	13€
----------------------	-----

Tartine Chèvre, figes, miel, jambon fumé, cranberries, ciboulette accompagnée de salade verte

Les Planches

La Charcuterie	18€
-----------------------	-----

Jambon fumé, saucisson sec, chorizo, mortadelle, tomates cerises, cornichons

 La Fromage	15€
--	-----

Pélardon, brebis, bleu des causses, fougasse au roquefort, tomates cerises

La Mixte	17€
-----------------	-----

Le meilleur de la charcuterie et des fromages de la région

Les Assiettes

La belle du Duché	17€
--------------------------	-----

Jambon fumé, fougasse aux olives, saucisson, mortadelle accompagnée d'une salade de courgettes à la truffe, tomates cerises & noisettes

 Le Panier du potager	14€
--	-----

Grosse tomate & tapenade, concombre, radis et leurs trois sauces (pesto rosso, huile d'olive, crème truffée), fougasse aux noix, accompagnée de salade verte & graines de courges

Les desserts

Melon & pastèque, menthe et amandes	4,50€
-------------------------------------	-------

Pêches rôties au miel, glace lavande ou lait d'amande, fougasse d'Aigues-Mortes	7€
---	----

Figues & romarin, glace vanille	6€
---------------------------------	----

Paiement par chèque ou en espèces de préférence - Prix TTC service compris

Cette carte a été élaborée avec la délicieuse participation de Piano et Mandoline - pianoetmandoline.com

Les vins blancs (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Natura 2017, AOP Duché d'Uzès, Domaine Natura (Viognier, Grenache blanc, Vermentino) 2,50€ / 4,70€ / 16,50€

Un Duché blanc riche et parfumé, dominé par des arômes de pêche et de fleurs blanches. Le Vermentino apporte de la fraîcheur et des notes d'herbes de Provence. Équilibré et long en bouche. Idéal en apéritif ou avec les fromages.

Harmattan 2016, AOP Duché d'Uzès, Domaine Deleuze-Rochetin (Viognier, Grenache blanc) 3,70€ / 7,00€ / 22,90€



Le Duché blanc le plus minéral, associant des notes iodées aux arômes typiques de fleurs et de pêche. Sa belle concentration et finesse en bouche donne un vin blanc pour la table, notamment pour accompagner des plats truffés et des mets à l'accent Provençal.

Pure Sève 2016, IGP Cévennes, Domaine de Coulorgues (Viognier, Sauvignon blanc) 3,00€ / 5,70€ / 18,70€

Ce vin est une association habile et originale de deux cépages à caractères très différents. Des notes de pamplemousse et de groseilles dominent au nez. Il y a une vraie fraîcheur dans la bouche et le vin est désaltérant, finissant sur des notes florales et une bonne longueur. Super en apéritif ou sur du fromage.

Les vins rosés (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Domaine de l'Orviel 2017, AOP Duché d'Uzès (Syrah, Grenache) 3,00€ / 5,70€ / 18,70€

Un beau rosé de table. La Syrah donne la structure et des notes poivrées, le Grenache apporte de la profondeur et des fruits rouges. Très bien sur de la charcuterie.


Roc Epine 2017, Tavel, Domaine Lafond (Grenache, Cinsault, Syrah) 4,20€ / 7,90€ / 26,00€



Roc Epine est un excellent rosé, de l'excellent domaine Lafond, pour accompagner votre dîner, des tapas au dessert. Sa couleur Rose pur est typique des vins de Tavel, situés entre Uzès et Avignon. Avez-vous perçu les notes de violettes, de fraises et de fruits exotiques ?


Les vins Rouges (12cl, 24 cl, bouteille 75 cl)

Héritage du Levant 2015, IGP Pays d'Oc, Domaine Deleuze Rochetin 3,70€ / 7,00€ / 22,90€

 (Syrah, Marselan, Cabernets sauvignon et franc)

Puissant et structuré, ce vin complexe possède une attaque ronde et élégante en bouche avec des notes sauvages et poivrées, typiques de la Syrah. La profondeur fruitée du Marselan vient au milieu du palais qui termine sur des notes confites et fraîches apportées par les Cabernets. Il est le partenaire idéal des fromages à pâte dure.

Grenat, vin naturel, vendanges manuelles 2016, De Grappes et d'Ô (Grenache noir) 3,40€ / 6,50€ / 21,00€

 Ce vigneron travaille le plus naturellement que possible. Ce vin atypique pour son cépage est léger en couleur et en bouche. Il présente des notes de fruits rouges légèrement épicés avec une belle fraîcheur. Son aspect légèrement perlant accentue son côté rafraîchissant. Un vin qui être bu en apéritif ou bien sur les salades.

Levant 2016, AOP Duché d'Uzès, Domaine Terres d'Hachène (Grenache, Syrah et Mourvèdre) 3,50€ / 6,60€ / 21,70€


Premier vin en appellation de ce Domaine, il associe la puissance à la fraîcheur cévenole. La bouche soyeuse et généreuse est d'une belle complexité tandis que les 10% de Mourvèdre apportent de la profondeur à cet assemblage traditionnel. Le bon compagnon des plats légèrement épicés, et pourquoi pas sur des mets truffés.

Le Gouletier 2015, AOP Pic Saint Loup, Domaine Chazalon (Grenache, Syrah) 4,00€ / 7,60€ / 24,60€

Ce domaine de 4 hectares produit des vins avec un caractère bien trempé. Ici, l'élevage en cuve préserve le fruit du vin qui, en plus de sa belle concentration, termine en longueur sur des notes fraîches et fruitées. Idéal sur tous les plats de viande.

Le vin du moment

La Célestière 2011, AOP Châteauneuf du Pape (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre) 7,70€ / 14,60€ / 47,00€

 Vin riche et puissant par excellence, ce Châteauneuf est actuellement « à point ». Le nez présente des arômes sauvages et mures et en bouche on sent en premier les fruits rouges confits qui sont suivis par des notes de réglisse et de caramel. C'est un vin plein mais qui termine sur une belle fraîcheur. Super sur un fromage.

Champagne Francis Orban Réserve Brut, Vigneron indépendant. La coupe : 10,00 €, la bouteille 56,00 €

Les softs, les eaux, la bière !

Eau Minérale 50 cl	2,20€
Eau Minérale pétillante 50 cl	2,40€
Jus de fruits (fraise, pomme, tomate, Ace) 20 cl	2,40€
Boisson aromatisée au thé 33 cl	2,20€
Sirop (grenadine, menthe) 33 cl	1,90€
Perrier 20 cl	1,90€
Coca Cola 33 cl	2,40€
Schweppes 33 cl	2,20€
Pastis, Ricard	3,00€
Leffe 20 cl	2,40 €

Les cafés et les thés

Expresso Nespresso	2,20€
Thé Damman	3,50€