

BIENVENUE AU MAS DES OULES

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR AU MAS DES OULES, UNE ANCIENNE FERME VITICOLE DE STYLE TOSCAN. L'ARCHITECTURE DE SES BÂTIMENTS, LE PATIO ET LA BIBLIOTHÈQUE SUR UZÈS TENDENT À CONFIRMER QU'ELLE A ÉTÉ BÂTIE À L'ENDROIT D'UNE VILLA ROMAINE. AUJOURD'HUI C'EST UNE RÉSIDENCE DE TOURISME TOUT CONFORT : 21 CHAMBRES, 3 SALLES DE RÉCEPTIONS ET DE SÉMINAIRES, 2 PISCINES. PAR AILLEURS, NOUS VOUS INVITONS À VENIR PROFITER D'UN MOMENT DE DÉTENTE DANS L'ESPACE BIEN-ÊTRE (MASSAGES & BEAUTÉ).

LE GOÛT ! OU MIEUX ENCORE L'ÉTONNEMENT PAR L'ASSOCIATION DE GOÛTS. VOICI CE QUE RECHERCHE CHARLOTTE, NOTRE CHEFFE.

TOTALEMENT TOQUÉE DES PRODUITS DE LA RÉGION, ELLE PIMENTE LA RIGUEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE AVEC DES INSPIRATIONS ISSUES DE SES VOYAGES AFIN DE VOUS PROPOSER UNE BONNE CUISINE, SIMPLE ET PLEINE DE SAVEURS.

POUR LES VINS, C'EST UN VOYAGE À TRAVERS LES VIGNES DES CÔTES DU RHÔNE, DU DUCHÉ D'UZÈS ET DU LANGUEDOC QUE NOUS VOUS PROPOSONS. SERVIS EN BOUTEILLE BIEN SÛR MAIS AUSSI AVEC DEUX TAILLES DE VERRES, VOUS POUVEZ JOUER LES EXPLORATEURS TOUT EN MODÉRATION.

CHRISTINE & CHRISTOPHE CONQUY

TAPAS

TROIS PETITES CHÈVRES (MINI-CHÈVRES FRAIS/SEC, AUX HERBES, AUX ÉPICES, AUX 3 BAIES)	7,90€
PLANCHE ENTRE AMIS : CHARCUTERIES OU MIXTE OU FROMAGES	12,60€
SOUPE FROIDE DE MELON OU PASTÈQUE, MENTHE ET CHIPS DE CHORIZO	5,70€
TOAST DE BRANDADE DE MORUE ET POIVRONS RÔTIS	8,10€
DUO D'OLIVES À COMPARER	3,60€
SAVOUREUSES TOMATES ANCIENNES AU BASILIC ET TAPENADES	6,40€
UN PEU DE CHAQUE : CHORIZO, OLIVES, SOUPE FROIDE DE MELON, MENTHE, CHIPS DE CHORIZO	8,90€
PAN CON TOMATE (TOMATES, AIL, BASILIC, THYM, HUILE D'OLIVE)	4,40€

GRILLADES AU FEU DE BOIS

ORIGINES : BŒUF (SIMMENTAL – AUBRAC) – VEAU (AUBRAC) – PORC (LOZÈRE) – VOLAILLES (LANDES) – AGNEAU (AVEYRON)	
CÔTE DE BŒUF POUR 2 DE MIKAEL GILLION (ENVIRON 850G), SAUCE BÉARNAISE MAISON	66,00€
CÔTE DE VEAU SANS OS, SAUCE AUX OLIVES (ENVIRON 200G)	19,90€
SAUCISSE DE PORC, SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, SAUGE ET NOIX	12,60€
GAMBAS AU BEURRE CITRONNÉ ET POIVRE	24,60€
BROCHETTE DE « SOTS L'Y LAISSE » DE DINDE MARINÉS AU PAPRIKA & HERBES DE PROVENCE	14,90€

ET BIEN SÛR LA GRILLADE DU JOUR À CONSULTER SUR L'ARDOISE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

INCLUS DANS LE PRIX DE LA GRILLADE

C'EST L'ÉTÉ ! AUBERGINES, TAGLIATELLES DE COURGETTES, FETA ET GRAINES

(EN PLAT : 8,90€*)

TOUT SIMPLEMENT POMMES DE TERRE AU BARBECUE, SAUCE YAOURT ET CIBOULETTE

(EN PLAT : 7,40€*)

SALADE NÎMOISE RIZ ROUGE DE CAMARGUE, POIVRONS, HERBES FRAICHES, TOMATES CERISES ET OLIVES

(EN PLAT : 9,90€*)

LE CLIN D'ŒIL DE CHARLOTTE NOUILLES DE RIZ, NOIX DE CAJOU LÉGUMES ET HERBES FRAÎCHES

(EN PLAT : 12,30€*)

*ŒUF MOLLET À LA DEMANDE

SANS OUBLIER L'ACCOMPAGNEMENT DU JOUR À CONSULTER SUR L'ARDOISE

POUR LES PETIOTS

MINI-BROCHETTE DE DINDE, POMME DE TERRE SAUCE YAOURT ET CIBOULETTE, BOULE DE GLACE DU CHEF	10,50€
--	--------

PÂTES CHINOISES, NOIX DE CAJOU, PETITS LÉGUMES, SAUCE SOJA ET HUILE DE SÉSAME, BOULE DE GLACE DU CHEF	9,50€
---	-------

AVANT LE DESSERT

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DU GARD ET DE LA LOZÈRE	8,40€
--	-------

LES DÉLICES DE CHARLOTTE

LE VACHERIN PÉTALES DE MERINGUES, GLACE, FRUITS, ÉPICES ET CHANTILLY*	9,90€
L'IRRÉSISTIBLE SABLÉ BRETON MAISON, FRUITS DE SAISON ET HERBES AROMATIQUES*	7,30€
TOUT CHOCOLAT ENTREMET AU CHOCOLAT ET À LA FÈVE TONKA, MERINGUE ET CRUMBLE	11,20€
CHEESE CAKE MADE IN CHARLOTTE GINGEMBRE, CITRON, FRAISES, CORIANDRE ET SPECULOOS	8,10€

*VARIATION AUTOUR DES FRUITS DE SAISON ET DE L'HUMEUR DE LA CHEFFE

PAIEMENT PAR CHÈQUE, CB (VISA / MASTERCARD) OU ESPÈCES - PRIX TTC SERVICE COMPRIS

TAPAS

THREE LITTLE GOATS (MINI-GOAT CHEESE FRESH/DRY, WITH HERBS, SPICES, 3 BERRIES)	7,90€
SHARING BOARD: CHARCUTERIE OR CHEESE OR MIXED	12,60€
CHILLED MELON OR WATERMELON AND MINT SOUP, CHORIZO CRISPS	5,70€
TOAST WITH BRANDADE DE NÎMES (COD, OLIVE OIL) AND ROASTED PEPPERS	8,10€
DUO OF OLIVES FOR TASTING	3,60€
AMAZING HERITAGE TOMATOES WITH TAPENADE & BASIL	6,40€
A LITTLE BIT OF EACH : CHORIZO, OLIVES, CHILLED MELON AND MINT SOUP, CHORIZO CRISP	8,90€
PAN CON TOMATE (TOMATO, BASIL, GARLIC, THYM, OLIVE OIL)	4,40€

GRILLED ON A WOOD FIRE

ORIGINES : BŒUF (SIMMENTAL – AUBRAC) – VEAU (AUBRAC) – PORC (LOZÈRE) – VOLAILLES (LANDES) – AGNEAU (AVEYRON)	
MIKAEL GILLION'S FAMOUS PRIME RIB BEEF FOR 2 PEOPLE (APPROX. 850G), HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	66,00€
BONELESS VEAL CHOP WITH OLIVE SAUCE (APPROX.200G)	19,90€
PORK SAUSAGE, HERITAGE MUSTARD, SAGE AND CHESTNUT SAUCE	12,60€
KING PRAWNS WITH LEMON AND PEPPER	24,60€
TURKEY OYSTERS SKEWERS MARINATED IN PAPRIKA & HERBES DE PROVENCE	14,90€

AND OF COURSE OUR TODAY'S SPECIAL TO CHECK ON THE SLATE

CHOICE OF SIDE DISH

PRICE IS INCLUDED IN THE GRILLED

C'EST L'ÉTÉ ! EGGPLANTS, ZUCCHINI TAGLIATELLES, FETA AND SEEDS

(SINGLE COURSE : 8,90€*)

TOUT SIMPLEMENT BARBECUED POTATOES, YOGHURT AND CHIVE SAUCE

(SINGLE COURSE : 7,40€*)

SALADE NÎMOISE RED CAMARGUE RICE, PEPPERS, FRESH HERBS, CHERRY TOMATOES

AND OLIVES (SINGLE COURSE : 9,90€*)

LE CLIN D'ŒIL DE CHARLOTTE RICE NOODLES, CASHEWS, VEGETABLES AND FRESH HERB

(SINGLE COURSE : 12,30€*)

*SOFT-BOILED EGG ON REQUEST

DO NOT FORGET TO CHECK TODAY'S SIDE DISH ON THE BOARD

FOR YOUR LOVELY TODLER

TURKEY, BARBECUED POTATOES, YOGHURT AND CHIVE SAUCE, TODAY'S ICE CREAM	10,50€
--	--------

CHINESE NOODLES, CASHEWS, VEGETABLES, SOY AND SESAME OIL SAUCE, TODAY'S ICECREAM	9,50€
--	-------

BEFORE DESSERT

MATURE CHEESES FROM THE GARD AND LOZÈRE	
---	--

CHARLOTTE'S DELIGHT

LE VACHERIN MERINGUE PETALS, ICE CREAM, FRUITS, SPICES AND CHANTILLY CREAM *	8,40€
L'IRRÉSISTIBLE SHORTBREAD, SEASONAL FRUITS AND HERBS *	
TOUT CHOCOLAT CHOCOLATE ENTREMET DESSERT WITH TONKA BEAN, MERINGUE AND CRUMBLE	9,90€
CHEESE CAKE MADE IN CHARLOTTE GINGER, LEMON, STRAWBERRIES, CORIANDER AND SPECULOOS	7,30€
	11,20€
	8,10€

* FRUITS, SPICE AND ICE CREAM VARY WITH THE SEASON AND THE MOOD OF THE CHEF

PAYMENT BY FRENCH CHEQUE, CREDIT CARD (VISA / MASTERCARD) OR CASH - PRICE INCLUDING VAT AND SERVICE

