



**LE MAS DES OULES**  
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

## CARTE DU RESTAURANT DU MAS DES OULES

Christine et Christophe Conquy, Clive Joyce notre Chef, et toute l'équipe sont très heureux de vous accueillir au Mas des Oules.

### **Le midi (jeudi, vendredi, lundi)**

Suggestions du jour à l'ardoise 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

*Formule entrée-plat : 27€ ou plat-dessert : 25€ ou entrée-plat-dessert : 34€*

*Menu enfant : 12€*

### **Le soir (jeudi, vendredi, samedi, lundi)**

Carte à l'ardoise 4 entrées, 5 plats et 4 desserts

*Menu enfant : 12€*

### **Brunch du Mas des Oules (dimanche de 11h à 14h)**

Buffet à volonté et œufs comme vous les aimez

*35€ pour les adultes, 17€ pour les enfants de moins de 13 ans, les petits de moins de 6 ans sont nos invités*

### **Soirée Brasero (dimanche soir durant l'été)**

Carte à l'ardoise : de belles entrées à partager, des grillades pour tous les goûts dont la fameuse côte de bœuf pour deux, des desserts délicieusement régressifs.



LE MAS DES OULES  
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

## Clive vous propose à la carte du soir

### Les entrées

Escalope de foie gras poêlée, tatin de nectarine et son caramel, sorbet au thym	18€
Variation autour de l'aubergine : aubergine rôtie et son caviar aux fruits secs et chèvre frais	12€
Retour de pêche nippone : maki gambas et perles de citron Yuzu, César de maquereau au vinaigre de framboise, Saint Jacques panée, sweet chili sauce et jus de passion	16€
Nid de choux graffiti et son œuf mollet	13€

### Les plats

Magret de canard basse température aux fruits rouges, chou rouge, légumes rôtis et crème de roquefort	23€
Charlotte de bœuf au foie gras, miroir de porto rosso, pomme Anna et légumes oubliés (avec une escalope de foie gras façon Rossini)	24€ 26€
Brochette de St Jacques snackées, cocos de Provence safranés en barigoule	26€
Cabillaud rôti, viennoise au chorizo Bellota, méli-mélo de poivrons et fenouil aux fruits de la passion et sa marinère de tomate	22€
Comme un pot au feu de légumes d'été (végétarien)	18€

### Les desserts

Pavlova aux fruits rouges	10€
Ananas rôti caramélisé, crumble coco et panna cotta au Baileys, sauce Maracuja	12€
Finger tout chocolat, sorbet passion	12€
Autour de l'abricot : parfait glacé à l'abricot et abricot rôti.	10€

Et l'assiette de fromage bien sûr ! 12€

### Menu enfant

Parmentier de canard ou mini Bo Bùn (au choix), quenelle de crème glacée ou de sorbet du moment	12€
---	-----



LE MAS DES OULES  
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

## MENU OF THE MAS DES OULES' RESTAURANT

Christine and Christophe Conquy, Clive Joyce our Chef, and the whole team are very happy to welcome you to the Mas des Oules.

### **Luncheon (Thursday, Friday, Monday)**

Daily suggestions on the chalkboard 2 starters, 2 main courses and 2 desserts

Formula starter-main course: 27€ or main course-dessert: 25€ or starter-main course-dessert: 34€.

Children's menu: 12€.

### **Dinner (Thursday, Friday, Saturday, Monday)**

A la carte menu with 4 starters, 5 courses and 4 desserts

Children's menu: 12€.

### **Mas des Oules Brunch (Sunday from 11am to 2pm)**

All-you-can-eat buffet and eggs done to your liking

35€ for adults, 17€ for children under 13, children under 6 are our guests

### **Brazier evening (Sunday evenings during the summer)**

A la carte menu: starters to share, grills for all preferences, including the famous rib of beef for two, deliciously indulgent desserts.



LE MAS DES OULES  
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

Clive has concocted the following à la carte menu

#### Starters

Pan-fried escalope of foie gras, nectarine tatin and caramel, thyme sorbet	18€
A take on aubergine: roasted aubergine with dried fruit caviar and fresh goat's cheese	12€
Japanese catch : maki gambas and Yuzu lemon pearls, mackerel caesar with raspberry vinegar, breaded scallops, sweet chili sauce and passionfruit juice	16€
Cream of cauliflower and graffiti cabbage tabbouleh	13€

#### The main courses

Low temperature duck breast with red fruits, red cabbage, roasted vegetables, and Roquefort cream	23€
Beef with foie gras Charlotte, port rosso jus, apple and forgotten vegetables (with a Rossini style foie gras escalope)	24€ 26€
Skewer of snacked scallops, saffron cocos from Provence in barigoule	26€
Roasted cod, Bellota chorizo crust, mixed peppers and fennel with passion fruit and tomato marinara	22€
Casserole of summer vegetables (veggie)	18€

#### The desserts

Red fruit pavlova	10€
Caramelised roasted pineapple, coconut crumble and Baileys panna cotta, Maracuja sauce	12€
Chocolate finger, passion fruit sorbet	12€
Apricot in 2 ways: apricot parfait and roasted apricot	10€

#### Children's menu

Duck parmentier or mini Bo Bùn (your choice), ice cream quenelle or sorbet of the moment	12€
--	-----