

Lundi

La carte

2024

Au bord de la piscine

Toutes nos viandes sont d'origine française
Du pain sans gluten est disponible sur simple demande pour accompagner vos plats.
Nous attirons votre attention sur la présence de produits allergènes dans nos plats
(Mollusques, poissons, fruits de mer, gluten, fruits à coques, arachide, soja, œufs, lactose,
moutarde, céleri, graines de sésamé...),
Veuillez en informer notre maître d'hôtel afin de pouvoir vous proposer un plat
sans ces différents produits

ENTREES

Pastèque, féta 15 €
Concombre, tomate « green zebra » et menthe fraîche du jardin

Légumes de saison sautés au poivre Kampot, burrata di bufala 19 €
Huile d'olive du Mas de Peint, sauce noix de cajou et coriandre

Salade César 19 €
Salade romaine, poulet rôti, croutons à l'ail, copeaux et sauce au parmesan

VÉGÉTARIENS

Empanadas végétariennes (3 pièces) 22 €
Maïs aux piments, sauce tomate légèrement épicée

MER & TERRE

Pavé de thon au sésame 36 €
Petits légumes d'été

Côte de porc « Duroc » aux abricots caramélisés 36 €
Purée à l'huile d'olive du Mas de Peint et aux herbes du jardin

LES +

Bol de frites maison 12 €

Assiette de melon de Cavaillon 16 €

Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette de tomme de brebis et petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

DOUCEURS MAISON

Mousse au chocolat Bio Grand Cru 14 €

Assiette de fruits frais 15 €

Prix T.T.C *
Service compris

Prix T.T.C *
Service compris

Mardi

ENTREES

Gaspacho jaune 15 €
Tomate «Ananas» et abricot

L'Alpilles 18 €
Melon, tomate noire de Crimée, fromage de chèvre de Mouriès et basilic

Tourte aux légumes de saison 20 €
Inspiration Argentine

VÉGÉTARIENS

Cannelloni de courgettes 24 €
Ricotta, épinard et basilic

MER & TERRE

Cabillaud rôti aux herbes 36 €
Haricots verts grillés au beurre et à l'ail

Filet de taureau Camargue 42 €
Pommes de terre au four « façon Rota », légumes du moment

LES +

Bol de frites maison 12 €
Assiette de melon de Cavaillon 16 €
Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette de tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Tartelette aux fraises, menthe du jardin 14 €
Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*

Mercredi

ENTREES

Déclinaison de courgettes bio 15 €
En tempura et carpaccio, pignon de pin, parmesan, basilic, sauce tzatziki

Le wrap de salade au saumon fumé 19 €
Avocat et menthe fraîche du Jardin

Melon de Cavaillon 19 €
Croustillant de jambon de parme

RIZ

Riz rouge de Camargue 24 €
Brocoli, petites saucisses grillées, sauce aioli

MER & TERRE

Filet de loup 38 €
Légumes fondants, tapenade et sauce au pistou

Suprême de poulet fermier 36 €
Purée de pommes de terre aux herbes du jardin, courgette bio

LES +

Salade verte, herbes fraîches du jardin 10 €
Bol de frites maison 12 €
Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Cheesecake aux pêches 14 €
Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*

Jeu

ENTREES

Gaspacho rouge de tomates anciennes 15 €
Fraises et petits croutons

Salade d'été 19 €
Salade batavia, crevettes, pamplemousse, avocat, tomates roses et aneth

Carpaccio de loup à la pêche blanche 20 €
Grenades, coriandre et citron vert

VEGETARIEN

Quinoa burger au cheddar 24 €

MER & TERRE

Petite daurade entière de Méditerranée en croute de sel 40 €
Fenouil grillé au sésame, huile d'olive au citron

Côtelettes d'agneau des Alpilles 40 €
Pommes grenaille et mini- poivrons confits

LES +

Bol de frites maison 12 €
Assiette de melon de Cavaillon 16 €
Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Tartelette aux abricots rôtis 14 €
Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*

Vendredi

ENTREES

Falafels maison 16 €
Sauce yaourt, salade de concombre à la coréenne

L'Alpilles 18 €
Melon, tomate noire de Crimée, fromage de chèvre de Mouriès et basilic

Tartare de daurade royale 20 €
Au concombre, citron vert et agrumes

PATE

Linguine aux palourdes 25 €
Parmesan

MER & TERRE

Filet de St Pierre 42 €
Sauce criolla, tomates confites et aubergines rôties

Filet de bœuf Charolais 42 €
Légumes verts grillés, oignons confits et frites maison

LES +

Bol de frites maison 12 €
Assiette de melon de Cavaillon 16 €
Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Tiramisu givré aux fruits rouges et pistaches 14 €
Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*

Samedi

ENTREES

Guacamole maison 15 €
Tortillas, pico de gallo

Salade rouge 19 €
Pastèque, fraise, concombre, burrata

Tartare de saumon aux framboises 20 €
Avocat, citron vert et échalotes

PATE

Risotto aux encornets 24 €
Parmesan, ciboulette

MER & TERRE

Pavé de loup à la vapeur 38 €
Epinards sautés au pignon de pin, œufs de saumon, sauce vierge

Médailon de veau rôti au romarin 40 €
Carottes fanes rôties, purée de patates douces

LES +

Bol de frites maison 12 €

Assiette de melon de Cavaillon 16 €

Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Tartelette aux myrtilles 14 €

Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*

Dimanche

ENTREES

Empanadas de bœuf (2 pièces) 16 €
Salade mesclun

L'Alpilles 18 €
Melon, tomate noire de Crimée, fromage de chèvre de Mouriès et basilic

Ceviche de daurade 20 €
Mangue, citron vert et coriandre

Salade de gambas à l'ail 22 €
Mesclun de salade, tomate, avocat

PATES

Tagliatelles au pistou 22 €

MER & TERRE

Lotte rôtie aux agrumes 40 €
Beurre blanc au gingembre, fenouil, salade aux herbes du jardin

Côte de bœuf (à partager pour 2 personnes) 84 €
Sauce béarnaise, mesclun de salade et frites maison

LES +

Bol de frites maison 12 €

Assiette de melon de Cavaillon 16 €

Tomates anciennes, huile d'olive, basilic et poivre de Kampot 17 €

FROMAGES

Assiette tomme de brebis, petit fromage de chèvre, fruits secs 13 €

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio « Terre Adélice » *

Prix selon le nombre de boules

DOUCEURS MAISON

Tartelette au citron meringuée et basilic 14 €

Assiette de fruits frais 15 €

*Prix T.T.C *
Service compris*