

Entrées

Planche à partager **23,00€**

Assortiment de charcuterie et fromage.

Croustillant de chèvre **14,00€**

Au miel et tomates confites.

Vol au vent de la mer..... **14,00€**

Velouté aux cèpes..... **14,00€**

Millefeuille de saumon et sa crème ciboulette **14,00€**

Salade gourmande **16,00€**

Salade, magret fumé, foie gras, parmesan, jambon Serrano.

Tarte fine aux escargots **16,00€**

Et sa glace à l'ail.

Terrine de foie gras maison..... **22,00€**

Et son chutney de figues.

Brochette de gambas et St-Jacques..... **16,00€**

Cuisses de grenouilles **18,00€**

Au beurre aillé et persillé.

Moules farcies en persillade..... **16,00€**

Assiette de saumon fumé **14,00€**

Assiette de jambon Serrano **14,00€**

Grande assiette Saint Donat **26,00€**

Bouquet de salade et crudités, jambon Serrano, œufs, oignons, magret fumé, foie gras, croustillant de chèvre.

Grande assiette marine..... **26,00€**

Bouquet de salade et crudités, tartare de tomate, œuf, saumon fumé, brochette de gambas et St Jacques.

Plats

Filet mignon de cerf sauce grand veneur	30,00€
Tête de veau sauce ravigote	26,00€
Souris d'agneau au jus de thym et ail	30,00€
Fricassée de ris de veau sauce aux girolles	34,00€
Filet de bœuf sauce au poivre ou roquefort	31,00€
Filet de bœuf sauce aux morilles	34,00€
Pièce de bœuf du boucher sauce au choix	24,00€
<i>Champignons, roquefort ou poivre.</i>	
Daube de sanglier	24,00€
Épaule de cochon de lait, sauce BBQ	24,00€
Blanquette de veau à l'ancienne	24,00€
Burger du Mas	22,00€
<i>Pain focaccia, bœuf Charolais, oignons, vieux Comté, tomate, crème poivrons et chorizo.</i>	

Risotto truffé aux morilles <i>végétarien</i>	30,00€
Risotto aux pointes d'asperges <i>végétarien</i>	26,00€
Raviolis truffés à la crème de cèpes <i>végétarien</i>	28,00€
Gambas cameron flambées au Pastis ou au whisky .	35,00€
Risotto de gambas et St-Jacques	32,00€
Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan	27,00€
Filet de daurade sauce vierge	24,00€
Marmite du Mas	30,00€
<i>St-Jacques, sole, queue de crevettes, rouget, sauce crème safranée.</i>	

Menu plaisir 40,00€

Croustillant de chèvre

Au miel et tomate confite.

Vol au vent de la mer

Velouté aux cèpes

Salade gourmande

Salade, magret fumé, foie gras, parmesan, jambon Serrano.

Millefeuille de saumon et sa crème ciboulette



Pièce de bœuf du boucher

Sauce champignons, roquefort ou poivre.

Daube de sanglier

Filet de daurade sauce vierge

Blanquette de veau à l'ancienne

Épaule de cochon de lait, sauce BBQ



Coupe glacée du Mas

Salade de fruits frais, sorbet passion et framboise.

Mi-cuit au chocolat et caramel

14 minutes de cuisson.

Baba au rhum du Mas

Et sa glace baba au rhum.

Brioche façon pain perdu au Grand Marnier

Et sa glace caramel beurre salé.

Crème brûlée

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Menu découverte 50,00€

Terrine de foie gras maison

Et son chutney de figues.

Tarte fine aux escargots

Et sa glace à l'ail.

Brochette de gambas et St-Jacques

Cuisses de grenouilles à l'ail et persil

Moules farcies en persillade



Filet de bœuf sauce aux morilles

Marmite du Mas

St-Jacques, sole, queues de crevettes, rouget, sauce crème safranée.

Souris d'agneau au jus de thym et ail

Fricassée de ris de veau sauce aux girolles

Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan



Dessert au choix

Desserts

Assiette de fromage	8,00€
<i>Et sa salade.</i>	
Salade de fruits frais	8,00€
Baba au rhum du Mas	12,00€
<i>Et sa glace baba.</i>	
Mi-cuit au chocolat cœur caramel	12,00€
<i>14 minutes de cuisson.</i>	
Brioche façon pain perdu	12,00€
<i>Grand Marnier et sa glace au caramel beurre salé.</i>	
Pavlova aux fruits rouges	12,00€
Verrine au citron crumble	12,00€
Profiteroles au chocolat chaud	16,00€
Tarte tatin aux pommes tiède	16,00€
<i>Glace vanille et chantilly.</i>	
Crème brûlée à la vanille	12,00€
Café ou thé gourmand	16,00€

Glaces artisanales

3 boules	10,00€
<i>Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, cassis, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisin, passion, pistache, menthe chocolat, barbe à papa, baba au rhum.</i>	
Coupe glacée du Mas	12,00€
<i>Salade de fruits frais, sorbet passion et framboise.</i>	
Banana split	15,00€
<i>Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly.</i>	
Coupe Bounty	15,00€
<i>Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly.</i>	
Coupe Ardéchoise	15,00€
<i>Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly.</i>	
Coupe After Eight	14,00€
<i>Glace menthe chocolat, Get 27.</i>	
Colonel	14,00€
<i>Glace citron, vodka.</i>	
Dame blanche	15,00€
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.</i>	
Chocolat ou caramel ou café liégeois	15,00€
Supplément chantilly	1,00€

Cocktails

Mojito	20cl	14.00€
Mojito fraise	20cl	15.00€
Piña Colada	20cl	14.00€
Americano	15cl	12.00€
Margarita fraise	15cl	14.00€
Apérol Spritz	20cl	12.00€
Lemoncello Spritz	20cl	12.00€
St Germain Spritz	20cl	12.00€
Campari Spritz	20cl	12.00€
Cocktail St Donat	12cl	9.00€
Cocktail des îles	15cl	14.00€
Blue Hawaiï	15cl	14.00€
Sex on the Beach	20cl	14.00€
Tequila Sunrise	20cl	14.00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	20cl	10.00€
Virgin Piña Colada	20cl	10.00€
Douceur	20cl	10.00€
Red boost	20cl	10.00€
Fruits on the beach	20cl	10.00€
Tagada banana	20cl	10.00€

Softs

Coca-Cola, Coca Zéro.	33cl	6.00€
Oasis tropical, Ice tea.	25cl	6.00€
Orangina, Schweppes	25cl	6.00€
Limonade	25cl	6.00€
Perrier.	33cl	6.00€
Diabolo	25cl	6.00€
Jus de fruits	20cl	5.00€
Eau minérale	75cl	7.00€
Milk-shake		7.00€
Vanille, chocolat, café.		

Apéritifs

Martini blanc ou rouge.	4cl	6.00€
Porto blanc ou rouge.	4cl	6.00€
Whisky	4cl	9.00€
Whisky 10 ans d'âge	4cl	12.00€
Pastis, Ricard.	2cl	6.00€
Vodka	4cl	8.00€
Kir.	10cl	7.00€
Kir royal	12cl	14.00€
Suze.	4cl	6.00€
Campari.	4cl	6.00€
Coupe Champagne	12cl	12.00€
Gin tonic	4cl	9.00€

Bières

Bière pression Affligem blonde.	25cl	5.00€	50cl	9.00€
Picon bière	25cl	5.00€		
Bière des Îles d'Or blanche ou blonde.	33cl	6.00€		
Monaco ou Panaché	25cl	5.00€		
Desperados	33cl	5.00€		
Heineken sans alcool	33cl	4.00€		

Boissons chaudes

Café expresso	2.80€	Latte macchiato	5.00€
Décaféiné	2.80€	Caramel macchiato	6.00€
Noisette	3.10€	Thé	3.50€
Cappuccino	5.00€	Infusion	3.50€
Chocolat chaud	4.00€	Irish coffee	9.00€

Digestifs

Get 27, Cognac, Marc de Provence, Calvados,	4cl	10.00€
Poire, Lemoncello, Baileys, Vieux-Rhum.	4cl	10.00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Vins

ROUGES

	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet.....	20,00€	30,00€
<i>Le Muy.</i>		
Les Marquets Epure.....	20,00€	30,00€
<i>Plan de la tour.</i>		
Bandol AOC.....	27,00€	39,00€
<i>Les Restanques.</i>		
Saint André de Figuière cuvée François	26,00€	36,00€
<i>La Londe.</i>		
Domaine de l'Eouve Bio.....	21,00€	30,00€
<i>La Motte.</i>		
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet	24,00€	34,00€
<i>Le Muy.</i>		
Bois de la garde Côtes du Rhône		38,00€
<i>Châteauneuf-du-pape.</i>		
Saint Amour		42,00€
<i>La chapelle de Guinchay.</i>		

BLANCS

	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet.....	20,00€	30,00€
<i>Le Muy.</i>		
Cuvée Moulin de l'Isle Domaine de la Giscle.....		30,00€
<i>Cogolin.</i>		
Cuvée Valérie Domaine de Figuière.....	23,00€	33,00€
<i>La Londe.</i>		
Bandol AOC.....		39,00€
<i>Les Restanques.</i>		
Chablis.....	37,5cl 23,00€	42,00€
<i>Chablis.</i>		
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet	24,00€	34,00€
<i>Le Muy.</i>		
Cuvée St Luc Côtes de Gascogne.....	le verre 7,00€	31,00€
Domaine de l'Eouve Bio.....		30,00€
<i>La Motte.</i>		

ROSÉS

	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet.....	20,00€	30,00€
<i>Le Muy.</i>		
Les Marquets Epure.....	20,00€	30,00€
<i>Plan de la tour.</i>		
Cuvée exception Domaine de la Giscle		31,00€
<i>Cogolin.</i>		
Cuvée Magali Domaine de Figuière.....		36,00€
<i>La Londe.</i>		
Domaine de l'Eouve Bio.....	21,00€	30,00€
<i>La Motte.</i>		
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet	23,00€	34,00€
<i>Le Muy.</i>		
Château Minuty M.....		42,00€
<i>Gassin.</i>		

PICHETS

	le verre	25cl	50cl
Domaine du Rouet rouge, rosé, blanc	5,00€	8,00€	15,00€
<i>Vin de pays de Méditerranée.</i>			

Champagne

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte brut	la coupe 12,00€	60,00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION