

Entrées

Planche à partager <i>Assortiment de charcuterie et fromage.</i>	22,00€	Brochette de gambas et St-Jacques.....	16,00€
Croustillant de chèvre <i>Au miel et tomates confites.</i>	14,00€	Cuisses de grenouilles <i>Au beurre aillé et persillé.</i>	18,00€
Vol au vent de la mer.....	14,00€	Moules farcies en persillade.....	16,00€
Velouté aux cèpes.....	14,00€	Assiette saumon fumé..... <i>Saumon fumé, brochette de gambas et St jacques.</i>	14,00€
Millefeuille de saumon et sa crème ciboulette.....	14,00€	Assiette de jambon Serrano.....	14,00€
Salade gourmande <i>Salade, magret fumé, foie gras, parmesan, jambon Serrano.</i>	16,00€	Grande assiette Saint Donat..... <i>Bouquet de salade et crudités, jambon Serrano, œufs, oignons, magret fumé, foie gras, croustillant de chèvre.</i>	26,00€
Tarte fine aux escargots <i>Et sa glace à l'ail.</i>	16,00€	Grande assiette marine..... <i>Bouquet de salade et crudités, tomates confites, œuf, saumon fumé, brochette de gambas et St Jacques.</i>	26,00€
Terrine de foie gras maison..... <i>Et son chutney de figues.</i>	22,00€		

Plats

Tête de veau sauce ravigote	26.00€	Risotto truffé aux morilles <i>végétarien</i>	30.00€
Souris d'agneau au jus de thym et ail	28.00€	Risotto aux pointes d'asperges <i>végétarien</i>	26.00€
Fricassée de ris de veau sauce aux girolles	30.00€	Raviolis truffés à la crème de cèpes <i>végétarien</i>	28.00€
Filet de bœuf grillé sauce au poivre ou roquefort ..	30.00€		
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€		
Émincé de volaille au curry	24.00€		
Blanquette de veau à l'ancienne	24.00€		
Burger du Mas	22.00€		
<i>Pain focaccia, bœuf Charolais, oignons, vieux Comté, crème poivrons et chorizo.</i>			
Magret de canard	30.00€		
<i>Sauce miel et vinaigre de framboise</i>			
		Gambas cameron flambées au Pastis ou au whisky .	35.00€
		Risotto de gambas et St-Jacques	30.00€
		Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan	26.00€
		Filet de daurade sauce vierge	24.00€
		Marmite du Mas	28.00€
		<i>St-Jacques, sole, queue de crevettes, rouget, sauce crème safranée.</i>	

Menu plaisir 38,00€

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

Émincé de volaille au curry



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 ananas.

Brioche façon pain perdu au Grand Marnier

Et sa glace caramel beurre salé.

Crème brûlée

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Menu découverte 48.00€

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 grillé 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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Le coin des enfants Moins de 12 ans.

Steak haché, frites

ou Escalope de poulet viennoise, frites

+ Glace 1 boule

ou Duo de mini crêpes

12,00€

Salade de chèvre chaud

ou Assiette de jambon Serrano

+ Cheese burger

ou Fish and chips

+ Glace 2 boules

ou Duo de mini crêpes

20,00€

Desserts

Assiette de fromage	8,00€
<i>Et sa salade.</i>	
Salade de fruits frais	8,00€
Baba au rhum du Mas	10,00€
<i>Et sa glace baba.</i>	
Mi-cuit au chocolat cœur caramel	10,00€
<i>14 minutes de cuisson.</i>	
Brioche façon pain perdu	10,00€
<i>Grand Marnier et sa glace au caramel beurre salé.</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	14,00€
Tarte tatin aux pommes tiède	14,00€
<i>Glace vanille et chantilly.</i>	
Crème brûlée à la vanille	10,00€
Café ou thé gourmand	14,00€

Glaces artisanales

3 boules	8,00€
<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	11,00€
<i>Salade de fruits frais, sorbet passion et framboise.</i>	
Banana split	13,00€
<i>Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly.</i>	
Coupe Bounty	13,00€
<i>Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly.</i>	
Coupe Ardéchoise	13,00€
<i>Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly.</i>	
Coupe After Eight	13,00€
<i>Glace menthe chocolat, Get 27.</i>	
Colonel	13,00€
<i>Glace citron, vodka.</i>	
Dame blanche	13,00€
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.</i>	
Chocolat ou caramel ou café liégeois	13,00€
Supplément chantilly	1,00€

Vins

ROUGES	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	18,00€	28,00€
Les Marquets Côtes de Provence <i>Plan de la tour.</i>	20,00€	30,00€
Bandol AOC <i>Les Restanques.</i>	25,00€	36,00€
Saint André de Figuière cuvée François <i>La Londe.</i>	23,00€	34,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>	21,00€	30,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>		32,00€
Bois de la garde Côtes du Rhône <i>Châteauneuf-du-pape.</i>		36,00€
Saint Amour <i>La chapelle de Guinchay.</i>		38,00€
BLANCS	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	18,00€	28,00€
Bandol AOC <i>Les Restanques.</i>	37,5cl 20,00€	36,00€
Chablis <i>Chablis.</i>	37,5cl 22,00€	40,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>		32,00€
Cuvée St Luc Côtes de Gascogne <i>le verre</i>	7,00€	31,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>	21,00€	30,00€

ROSÉS	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	18,00€	28,00€
Les Marquets Côtes de Provence <i>Plan de la tour.</i>	20,00€	30,00€
Bandol AOC <i>Les Restanques.</i>	25,00€	36,00€
Saint André de Figuière cuvée François <i>La Londe.</i>		34,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>	21,00€	30,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>		32,00€

PICHETS	le verre	25cl	50cl
Domaine du Rouet rouge, rosé, blanc <i>Vin de pays de Méditerranée.</i>	5,00€	8,00€	14,00€

Champagne

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte brut <i>la coupe</i>	12,00€	60,00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

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

Cocktails

Mojito	20cl	11.00€
Mojito fraise	20cl	13.00€
Piña Colada	20cl	11.00€
Americano	15cl	10.00€
Margarita fraise <i>Tequila, triple sec, jus de fraise, citron</i>	15cl	11.00€
Apérol Spritz <i>Apérol, eau gazeuse, Prosecco</i>	20cl	10.00€
Lemoncello Spritz <i>Lemoncello, eau gazeuse, Prosecco</i>	20cl	10.00€
St Germain Spritz <i>Liqueur de sureau, eau gazeuse, Prosecco</i>	20cl	10.00€
Cocktail St Donat <i>crème pêche, griotte, rosé pétillant</i>	12cl	8.00€
Cocktail des îles <i>jus d'orange, ananas, rhum, grenadine</i>	15cl	11.00€
Blue Hawaï <i>Gin, vodka, curaçao, limonade, citron</i>	15cl	11.00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	20cl	8.00€
Virgin Piña Colada	20cl	8.00€
Douceur <i>jus d'orange, ananas, sirop fraise</i>	20cl	8.00€
Passion <i>cocktail exotique, sirop menthe</i>	20cl	8.00€
Red boost <i>grenade, framboise, acérola</i>	20cl	7.00€
Fruits on the beach <i>mangue, passion, orange</i>	20cl	7.00€
Tagada banana <i>fraise, banane</i>	20cl	7.00€

Softs

Coca-Cola, Coca Zéro	33cl	5.00€
Oasis tropical, Ice tea	25cl	4.50€
Orangina, Schweppes	25cl	4.50€
Limonade	25cl	4.50€
Perrier	33cl	5.00€
Diabolo	25cl	5.00€
Jus de fruits	20cl	4.50€
Eau minérale <i>plate, gazeuse</i>	75cl	7.00€
Milk-shake		7.00€
<i>Vanille, chocolat, café.</i>		

Apéritifs

Martini <i>blanc ou rouge</i>	4cl	5.00€
Porto <i>blanc ou rouge</i>	4cl	5.00€
Whisky	4cl	8.00€
Whisky <i>10 ans d'âge</i>	4cl	11.00€
Pastis, Ricard	2cl	5.00€
Vodka	4cl	7.00€
Kir	10cl	6.00€
Kir royal	12cl	14.00€
Suze	4cl	6.00€
Campari	4cl	5.00€
Coupe Champagne	12cl	12.00€
Gin tonic	4cl	9.00€

Bières

Bière pression	25cl	5.00€	50cl	9.00€
Picon bière	25cl	5.00€		
Heineken sans alcool	33cl	4.00€		

Boissons chaudes

Café expresso	2.60€	Latte macchiato	5.00€
Décaféiné	2.60€	Caramel macchiato	6.00€
Noisette	2.80€	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	8.00€
Poire, Lemoncello	4cl	8.00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

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