

Entrées

Planche à partager 24.00€ <i>Assortiment de charcuterie et fromage.</i>	Cuisses de grenouilles 18.00€ <i>Au beurre aillé et persillé.</i>
Croustillant de chèvre 14.00€ <i>Au miel et tomates confites.</i>	Brochette de gambas et St-Jacques 16.00€
Millefeuille de saumon fumé 14.00€ <i>Et sa crème de ciboulette.</i>	Moules farcies en persillade 16.00€
Salade italienne 14.00€ <i>Assortiment de légumes marinés et sa glace tomate basilic.</i>	Assiette de jambon Serrano 14.00€
Salade gourmande 16.00€ <i>Salade, magret fumé, foie gras, parmesan, jambon Serrano.</i>	Assiette de saumon fumé 14.00€
Tarte fine aux escargots 16.00€ <i>Et sa glace à l'ail.</i>	Grande assiette Saint Donat 26.00€ <i>Bouquet de salade et crudités, jambon Serrano, œufs, oignons, magret fumé, foie gras, croustillant de chèvre.</i>
Terrine de foie gras maison 22.00€ <i>Et son chutney de figues.</i>	Grande assiette marine 26.00€ <i>Bouquet de salade et crudités, tomates confites, œuf, tartare de tomate, saumon fumé, brochette de gambas et St Jacques.</i>
Tomate, Burrata pesto et parmesan 18.00€	Grande assiette méditerranéenne 26.00€ <i>Bouquet de salade et crudités, tartare de tomate, assortiment de légumes marinés, Burrata, œuf, parmesan, tartine provençale.</i>
Assiette de melon et jambon Serrano 15.00€	Grande assiette Summer 26.00€ <i>Melon, jambon Serrano, tomates, Burrata, salade César, salade de pâtes au pesto.</i>

Plats

Magret de canard <i>sauce miel et vinaigre de framboise.</i>	30,00€	Risotto truffé aux morilles <i>végétarien</i>	30,00€
Magret de canard <i>sauce poivre</i>	30,00€	Risotto aux pointes d'asperges <i>végétarien</i>	26,00€
Souris d'agneau <i>au jus de thym et ail</i>	30,00€	Raviolis truffés à la crème de cèpes <i>végétarien</i>	28,00€
Ris de veau <i>sauce aux girolles</i>	34,00€		
Filet de bœuf <i>sauce au poivre ou roquefort.</i>	32,00€	Gambas cameron flambées au Pastis ou au whisky	35,00€
Filet de bœuf <i>sauce aux morilles.</i>	35,00€	Risotto de gambas et St-Jacques	32,00€
Pièce de bœuf du boucher <i>sauce au choix.</i>	24,00€	Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan	27,00€
<i>Champignons, roquefort ou poivre.</i>		Filet de daurade <i>sauce vierge</i>	24,00€
Epaule de cochon de lait <i>sauce BBQ.</i>	24,00€	Steak de thon à la créole	24,00€
Tartare de bœuf	23,00€	Marmite du Mas	30,00€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>tomate confite, parmesan, pesto</i>	23,00€	<i>St-Jacques, sole, queue de crevettes, rouget, sauce crème safranée.</i>	
Burger du Mas	22,00€		
<i>Pain focaccia, bœuf Charolais, oignons, vieux Comté, crème poivrons et chorizo.</i>			

Menu plaisir 40.00€

Croustillant de chèvre

Au miel et tomate confite.

Chiffonnade de melon et jambon Serrano

Salade italienne *Assortiment de légumes marinés et sa glace tomate basilic.*

Millefeuille de saumon fumé *Et sa crème de ciboulette*

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



Pièce de bœuf du boucher *Sauce champignons, roquefort ou poivre.*

Epaule de cochon de lait *Sauce BBQ*

Filet de daurade *Sauce vierge*

Steak de thon à la créole

Tartare de bœuf *Classique ou à l'Italienne*



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.*

Verrine façon tiramisu fraise ou fruits exotiques ou citron

Crème brûlée

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

Moules farcies en persillade

Cuisses de grenouilles

Au beurre aillé et persillé.



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

Ris de veau sauce aux girolles

Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan



Dessert au choix

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

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€
Profiteroles au chocolat chaud	16,00€
Tarte tatin aux pommes tiède	16,00€
<i>Glace vanille et chantilly.</i>	
Verrine façon tiramisu fraise ou fruits exotiques ou citron ..	12,00€
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, mangue, framboise, tarte aux fraises, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisin, passion, paris-brest, menthe chocolat, ananas, barbe à papa, baba au rhum.</i>	
Coupe glacée du Mas	12,00€
<i>Salade de fruits frais, sorbet passion et framboise.</i>	
Fraise Melba	15,00€
<i>Glace vanille, glace fraise, glace tarte aux fraises, coulis fraise, fraises fruits, chantilly.</i>	
Coupe exotique	15,00€
<i>Sorbet passion, mangue, ananas, coulis mangue, tartare mangue ananas, chantilly.</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 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 café ou caramel 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 <i>Tequila, triple sec, jus de fraise, citron.</i>	15cl	14.00€
Apérol Spritz <i>Apérol, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
Lemoncello Spritz <i>Lemoncello, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
St Germain Spritz <i>Liqueur de sureau, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
Campari Spritz <i>Campari, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
Violette Spritz <i>Liqueur de violette, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
Maracuja Spritz <i>Liqueur de passion, eau gazeuse, Prosecco.</i>	20cl	12.00€
Cocktail St Donat <i>crème pêche, griotte, rosé pétillant.</i>	12cl	9.00€
Cocktail des îles <i>jus d'orange, ananas, rhum, grenadine.</i>	15cl	14.00€
Blue Hawaiï <i>Gin, vodka, curaçao, limonade, citron.</i>	15cl	14.00€
Sex on the Beach <i>Vodka, crème de pêche, jus ananas, jus cranberry.</i>	20cl	14.00€
Tequila Sunrise <i>Tequila, jus orange, grenadine.</i>	20cl	14.00€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	20cl	10.00€
Virgin Piña Colada	20cl	10.00€
Douceur <i>jus d'orange, ananas, sirop fraise.</i>	20cl	10.00€
Red boost <i>grenade, framboise, acérola.</i>	20cl	10.00€
Fruits on the beach <i>mangue, passion, orange.</i>	20cl	10.00€
Tagada banana <i>fraise, banane.</i>	20cl	10.00€

Softs

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

Apéritifs

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

Bières

Bière pression Affligem blonde	25cl	5.00€	50cl	9.00€
Picon bière	25cl	5.00€		
Bière des Îles de Porquerolles <i>blanche ou blonde.</i>	33cl	6.00€		
Monaco ou Panaché	25cl	5.00€		
Desperados	33cl	6.00€		
Heineken sans alcool	33cl	5.00€		

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 <i>Le Muy.</i>	20,00€	30,00€
Les Marquets Epure <i>Plan de la tour.</i>	20,00€	30,00€
Bandol AOC <i>Les Restanques.</i>	27,00€	39,00€
Cuvée François Domaine de Figuière <i>La Londe.</i>	26,00€	36,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>	21,00€	30,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	24,00€	34,00€
Bois de la garde Côtes du Rhône <i>Châteauneuf-du-pape.</i>		38,00€
Saint Amour <i>La chapelle de Guinchay.</i>		42,00€
BLANCS	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	20,00€	30,00€
Cuvée Moulin de l'Isle Domaine de la Giscle <i>Cogolin.</i>		30,00€
Cuvée Valérie Domaine de Figuière <i>La Londe.</i>	23,00€	33,00€
Bandol AOC <i>Les Restanques.</i>		39,00€
Chablis <i>Chablis.</i>	37,5cl 23,00€	42,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	24,00€	34,00€
Cuvée St Luc Côtes de Gascogne <i>le verre</i>	7,00€	31,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>		30,00€

ROSÉS	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	20,00€	30,00€
Les Marquets Épure <i>Plan de la tour.</i>	20,00€	30,00€
Cuvée exception Domaine de la Giscle <i>Cogolin.</i>		31,00€
Domaine des Virgiles <i>Sainte-Maxime.</i>		30,00€
Domaine de Figuière cuvée Magali <i>La Londe.</i>		36,00€
Domaine de l'Eouve Bio <i>La Motte.</i>	21,00€	30,00€
Cuvée Belle Poule Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	24,00€	34,00€
Château Minuty M <i>Gassin.</i>		44,00€

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

Champagne

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte brut <i>la coupe</i>	12,00€	70,00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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€