

# Entrées

Planche à partager ..... <i>Assortiment de charcuterie et fromage.</i>	<b>22,00€</b>	Brochette de gambas et St-Jacques.....	<b>16,00€</b>
Croustillant de chèvre ..... <i>Au miel et tomates confites.</i>	<b>14,00€</b>	Moules farcies en persillade.....	<b>16,00€</b>
Millefeuille de saumon fumé ..... <i>Et sa crème de ciboulette.</i>	<b>14,00€</b>	Assiette de jambon Serrano.....	<b>14,00€</b>
Salade italienne..... <i>Assortiment de légumes marinés et sa glace tomate basilic.</i>	<b>14,00€</b>	Assiette de saumon fumé.....	<b>14,00€</b>
Salade gourmande..... <i>Salade, magret fumé, foie gras, parmesan, jambon Serrano.</i>	<b>16,00€</b>	Grande assiette Saint Donat..... <i>Bouquet de salade et crudités, jambon Serrano, œufs, oignons, magret fumé, foie gras, croustillant de chèvre.</i>	<b>26,00€</b>
Tarte fine aux escargots..... <i>Et sa glace à l'ail.</i>	<b>16,00€</b>	Grande assiette marine..... <i>Bouquet de salade et crudités, tomates confites, œuf, tartare de tomate, saumon fumé, brochette de gambas et St Jacques.</i>	<b>26,00€</b>
Terrine de foie gras maison..... <i>Et son chutney de figues.</i>	<b>22,00€</b>	Grande assiette méditerranéenne..... <i>Bouquet de salade et crudités, tartare de tomate, assortiment de légumes marinés, Burrata, œuf, parmesan, tartine provençale.</i>	<b>26,00€</b>
Tomate, Burrata pesto et parmesan.....	<b>18,00€</b>	Grande assiette Summer..... <i>Melon Serrano, tomates, Burrata, salade César, salade de pâtes au pesto.</i>	<b>26,00€</b>

# Plats

Magret de canard <i>sauce miel et vinaigre de framboise.</i> . . . . .	<b>30,00€</b>	Risotto truffé aux morilles <i>végétarien</i> . . . . .	<b>30,00€</b>
Souris d'agneau <i>au jus de thym et ail</i> . . . . .	<b>28,00€</b>	Risotto aux pointes d'asperges <i>végétarien</i> . . . . .	<b>24,00€</b>
Fricassée de ris de veau <i>sauce aux girolles</i> . . . . .	<b>31,00€</b>	Raviolis truffés à la crème de cèpes <i>végétarien</i> . . . . .	<b>26,00€</b>
Filet de bœuf <i>sauce au poivre ou roquefort.</i> . . . . .	<b>30,00€</b>		
Filet de bœuf <i>sauce aux morilles.</i> . . . . .	<b>34,00€</b>		
Pièce de bœuf du boucher <i>sauce au choix.</i> . . . . .	<b>24,00€</b>	Gambas cameron flambées au Pastis ou au whisky	<b>35,00€</b>
<i>Champignons, roquefort ou poivre.</i>		Risotto de gambas et St-Jacques . . . . .	<b>30,00€</b>
Travers de porc sauce BBQ . . . . .	<b>24,00€</b>	Filet de St-Pierre sauce crème de parmesan . . . . .	<b>26,00€</b>
Émincé de volaille sauce au curry . . . . .	<b>23,00€</b>	Filet de daurade sauce vierge . . . . .	<b>24,00€</b>
Tartare de bœuf <i>coupé au couteau</i> . . . . .	<b>23,00€</b>	Marmite du Mas . . . . .	<b>28,00€</b>
Tartare de bœuf à l'Italienne <i>tomate confite, parmesan, pesto</i>	<b>23,00€</b>	<i>St-Jacques, sole, queue de crevettes, rouget, sauce crème safranée.</i>	
Burger du Mas . . . . .	<b>22,00€</b>	Poêlée de supions et calamars . . . . .	<b>26,00€</b>
<i>Pain focaccia, bœuf Charolais, oignons, vieux Comté, crème poivrons et chorizo.</i>		<i>À la provençale.</i>	

# *Menu plaisir* 38,00€

Croustillant de chèvre

*Au miel et tomate confite.*

Chiffonnade de melon 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.*



Émincé de volaille au curry

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

Travers de porc sauce BBQ

Filet de daurade sauce vierge

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

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

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

## Cocktails

Mojito	20cl	12,00€
Mojito fraise	20cl	13,00€
Piña Colada	20cl	12,00€
Americano	15cl	10,00€
Margarita fraise Tequila, triple sec, jus de fraise, citron.	15cl	11,00€
Apérol Spritz Apérol, eau gazeuse, Prosecco.	20cl	10,00€
Lemoncello Spritz Lemoncello, eau gazeuse, Prosecco.	20cl	10,00€
St Germain Spritz Liqueur de sureau, eau gazeuse, Prosecco.	20cl	10,00€
Cocktail St Donat crème pêche, griotte, rosé pétillant	12cl	8,00€
Cocktail des îles jus d'orange, ananas, rhum, grenadine	15cl	11,00€
Blue Hawaiï Gin, vodka, curaçao, limonade, citron	15cl	11,00€

## Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	20cl	8,00€
Virgin Piña Colada	20cl	8,00€
Douceur jus d'orange, ananas, sirop fraise	20cl	8,00€
Passion cocktail exotique, sirop menthe.	20cl	8,00€
Red boost grenade, framboise, acérola	20cl	8,00€
Fruits on the beach mangue, passion, orange.	20cl	8,00€
Tagada banana fraise, banane.	20cl	8,00€

## 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 plate, gazeuse	75cl	7,00€
Milk-shake Vanille, chocolat, café.		7,00€

## Apéritifs

Martini blanc ou rouge.	4cl	5,00€
Porto blanc ou rouge.	4cl	5,00€
Whisky	4cl	8,00€
Whisky 10 ans d'âge	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€		
Desperados	33cl	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

# 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>		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>		30,00€

ROSÉS	50cl	75cl
Cuvée Esterelle Domaine du Rouet <i>Le Muy.</i>	18,00€	28,00€
Les Marquets Opus <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€
Le Clos de Sainte Maxime <i>Sainte Maxime.</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

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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

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

## 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>	
Verrine façon tiramisu fraise ou fruits exotiques .....	10.00€
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, mangue, framboise, cassis, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisin, passion, pistache, menthe chocolat, ananas, barbe à papa, baba au rhum.</i>	
Coupe glacée du Mas .....	11.00€
<i>Salade de fruits frais, sorbet passion et framboise.</i>	
Fraise Melba .....	13.00€
<i>Glace vanille, glace fraise, coulis fraise, fraises fruits, chantilly.</i>	
Coupe exotique .....	13.00€
<i>Sorbet passion, mangue, ananas, coulis mangue, tartare mangue ananas, chantilly.</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 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 café liégeois, caramel .....	13.00€
Supplément chantilly .....	1.00€

## *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€**