

Le Bistrot du Mas

Service 12h-14h30 - Served from 12 noon to 2.30pm

Service de 19h à 21h30 - Served from 7 pm to 9.3pm

Imaginée et cuisinée par notre Chef Basile Arnaud et son équipe

Created and prepared by our Chef Basile Arnaud and his team

Carte Tapas / Tapas Menu

Assiette de charcuterie - <i>Charcuterie platter</i>	18 €
Paleta de cochon ibérique - <i>Iberian shoulder ham</i>	18 €
Accras de morue, sweet chili sauce - <i>Salted cod balls, sweet chilli sauce</i>	9,50 €
Petites sardines à l'huile d'olive 115g (Provenance Mer Cantabrique) - <i>Baby sardines in olive oil 115g (Cantabrian Sea)</i>	17,50 €
Ventrèche de thon Albacore 110g - <i>Albacore tuna belly 100g</i>	17,50 €
Moules à l'escabèche d'Espagne 110g - <i>Spanish escabèche-style mussels 110g</i>	17,50 €
Foie gras de la Ferme du Puntoun - <i>Puntoun Farm foie gras</i>	19 €
Assiette du Chef - <i>Chef's platter</i>	32 €

Menu du Déjeuner - Lunch Menu

Menu en 4 temps / 4-course menu 42 €

Impatience, Entrée du jour, Plat du jour, Dessert - Appetiser, Daily starter, Daily main course, Dessert

Menu en 4 temps, boissons comprises* / 4-course menu, drinks included** 60 €

Impatience, Entrée du jour, Plat du jour, Dessert - Appetiser, Daily starter, Daily main course, Dessert

**2 verres de vin, eau minérale et boisson chaude / **2 glasses of wine, mineral water and coffee or tea*

Menu du Diner - Dinner Menu

Menu Inspiration / Inspiration Menu 80 €

Impatience et au choix : Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Appetiser and by à la carte : Starter, Main course, Cheese, Dessert

Pour Commencer / To Start

Le Foie gras poêlé, crumble pistache, gelée de coing et condiment, jus acidulé <i>Foie Gras pan-fried foie gras, pistachio crumble topping, quince jelly and condiment, tart jus</i>	25 €
Le lobster roll, mayonnaise légère à l'estragon <i>Lobster roll, light tarragon-flavoured mayonnaise</i>	30 €
La Butternut rôtie, oeuf bio en cuisson basse température, girolles et foie gras, pétales de jambon ibérique, fourme d'Ambert et velouté de châtaigne <i>Butternut Squash roast butternut squash, organic egg cooked at low temperature, chanterelle mushrooms and foie gras, Iberian ham petals, Fourme d'Ambert cheese and chestnut cream</i>	23 €
Le poulpe en cuisson basse température parfumé aux zestes de citrons, suprême d'agrumes, pickles de légumes, condiment pomelo <i>Octopus cooked at low temperature, scented with lemon zest, citrus segments, vegetable pickles, pomelo condiment</i>	28 €
Entrée du jour (uniquement pour le déjeuner) <i>Daily special starter (only for the lunch)</i>	21 €

Les Petits plats dans les Grands / *Main courses*

Aile de Raie parfumée à l'estragon et au citron confit, dans un pain croustillant, déclinaison autour de la betterave, bisque de homard infusée à la citronnelle <i>Skate wing scented with tarragon and preserved lemon, served in crusty bread, with beetroot medley, lobster bisque infused with lemongrass</i>	28 €
Lieu jaune en cuisson vapeur, purée de butternut, sauce matelote, salade d'herbette <i>Steamed yellow pollack fillet, Butternut squash purée, Matelote sauce, baby salad leaves</i>	26 €
Le bœuf Wellington, déclinaison autour du celeri, jus truffé <i>Beef Wellington, variation around the celery, truffled jus</i>	30 €
Le Lomo ibérique en croûte de noisettes, légumes d'automne, purée de panais, panisse au trompette de la mort, ail confit, jus de veau truffé <i>Iberian lomo hazelnut crust, autumn vegetables, parsnip purée, horn of plenty panissa, garlic confit, truffled veal jus</i>	32 €
Plat du jour (uniquement pour le déjeuner) <i>Main course of the day (only for the lunch)</i>	23 €

Plats Végétariens / *Vegetarian dishes*

Risotto d'épeautre et jeunes pousses <i>Spelt 'risotto' with baby salad leaves</i>	15 €
Wok de légumes de saison, sauce tataki <i>Stir-fried seasonal vegetables, tataki sauce</i>	13,50 €

Laissez vous tenter / *Temptation*

Assiette de fromages affinés par notre fromager <i>Cheese plate selected by our cheese specialist</i>	15 €
Café Gourmand (avec 3€ supplément dans le cadre d'un menu hors boisson) <i>Café Gourmand (subject to 3€ supplementary charge for 4-course menu option)</i>	16 €
La tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	14 €
Craquant tout chocolat, fingers brownies noisette <i>Chocolate-lovers dream, hazelnut brownie slice</i>	14 €
Mille-feuille crème légère vanille aux fruits rouges <i>Mille feuille with red berries and light vanilla cream</i>	14 €
Pavlova aux agrumes pamplemousse, orange <i>Citrus pavlova with grapefruit and orange</i>	14 €
Passionnément exotique <i>'Passionnément' exotic fruit dessert</i>	14 €

