

# Carte du Bistrot du Mas

Imaginée et cuisinée par notre  
Chef Basile Arnaud et son équipe  
Created and cooked by our  
Chef Basile Arnaud and his team

## Pour Grignoter / Snacks

Assiette de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	12 €
Paleta de cochon ibérique cinco jotas <i>Cinco Jotas Iberian shoulder ham</i>	15 €
Accras de morue, sweet chili sauce <i>Salted cod balls, sweet chilli sauce</i>	8,50 €
Petites sardines à l'huile d'olive 115g (provenance Mer Cantabrique) <i>Baby sardines in olive oil 115g (Cantabrian Sea)</i>	10,50 €
Poulpe à la galicienne 115g (provenance Mer Cantabrique) <i>Galacian-style octopus 115g (Cantabrian Sea)</i>	9,50 €
Moules à l'escabèche d'Espagne 120g <i>Spanish escabèche-style mussels 120g</i>	9,50 €
Assiette du Chef <i>Chef's platter</i>	30 €

## Nos Formules / Our Menus

### Menu en 4 temps / 4-course menu 55 €

*Surprise du chef, Entrée, Plat, Dessert*  
*Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert*

### Menu en 4 temps, boissons comprises\* / 4-course menu, drinks included\*\* 80 €

*Surprise du Chef, Entrée, Plat, Dessert*  
*\*1 Coupe de Champagne, 2 verres de vin, eau minérale et boisson chaude*  
*Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert*  
*\*\*1 glass of Champagne, 2 glasses of wine, mineral water and hot drink*

## Sur le Pouce / A Quick Bite

Salade de riquette, tomates confites, olives taggiasche, copeaux de parmesan, pignons, croutons <i>Wild rocket salad, confit tomatoes, taggiasche olives, parmesan shavings, pine nuts and croutons</i>	15 €
Salade César, poulet rôti, romaine, croûtons, copeaux de parmesan, anchois <i>Caesar Salad, roasted chicken, lettuce, croutons, parmesan shavings, anchovies</i>	16 €
Plin mini ravioli du piémont à la crème de truffe, jeunes pousses, tuiles de parmesan, éclats de noisettes <i>Piedmontese mini plin ravioli with truffle cream, baby salad leaves, parmesan crisps, chopped hazelnuts</i>	28 €
Tartare de bœuf à l'italienne, condiment tomate, pommes pont-neuf, jeunes pousses <i>Italian-style beef tartare, tomato condiment, Pont Neuf potatoes, baby salad leaves</i>	20 €



# Carte du Bistrot du Mas

Nos viandes sont originaires de France et d'Espagne  
Meat sourced from France and Spain

## Pour Commencer / To Start

Foie gras de la Ferme du Puntoun, condiment châtaigne, chips de pain <i>Puntoun Farm foie gras, chestnut condiment, bread chips</i>	25 €
Risotto, jus de persil, butternut, encornet à l'ail, dentelles de parmesan <i>Risotto, parsley juice, butternut squash, garlic squid, parmesan crisps</i>	18 €
Œuf bio en cuisson basse température, nouilles soba, shimeji sauté, bouillon asiatique <i>Organic egg cooked at low temperature, soba noodles, sauteed shimeji mushrooms, Asian broth</i>	16 €
Entrée du jour <i>Daily special starter</i>	21 €

## Les Petits plats dans les Grands / Main courses

Bœuf Wellington, purée de cèleri à la vanille, jus truffé <i>Beef Wellington, celeriac purée with vanilla, truffled jus</i>	26 €
Filet de loup, purée de brocolis aux amandes, vierge de betteraves, choux fleurs multicolores <i>Sea bass fillet, broccoli purée with almonds, beetroot vierge sauce, rainbow cauliflower</i>	22 €
Suprême de volaille fermière en surprise de tartufata, échalotes rôties, pavé de pomme de terre confit, sauce cèpes <i>Free-range chicken supreme with tartufata surprise, roast shallots, confit potato slice, cep mushroom sauce</i>	25 €
Plat du jour <i>Main course of the day</i>	23 €

## Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Risotto d'épeautre et jeunes pousses <i>Spelt 'risotto' with baby salad leaves</i>	14 €
Wok de légumes de saison, sauce tataki <i>Stir-fried seasonal vegetables, tataki sauce</i>	12,50 €

## Laissez vous tenter / A temptation

Assiette de fromages affinés par notre fromager, Éric Gayraud à Valbonne <i>Plate of cheeses from our cheese specialist, Eric Gayraud in Valbonne</i>	12 €
Farandole de desserts de notre Chef Pâtissier, Olivier Roth <i>Dessert selection from our Pastry Chef, Olivier Roth</i>	12 €

