

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 <i>Iberian shoulder ham</i>	17 €
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>	16,50 €
Moules à l'escabèche d'Espagne 110g <i>Spanish escabèche-style mussels 110g</i>	16,50 €
Ventrèche de thon Albacore 110g <i>Albacore tuna belly 110g</i>	16,50 €
Foie gras de la Ferme du Puntoun <i>Puntoun Farm foie gras</i>	18 €
Assiette du Chef <i>Chef's platter</i>	30 €

Nos Formules / Our Menus

Menu du jour / Daily menu 34 €

*Entrée du jour, Plat du jour, Dessert à la carte
Daily starter, Main course of the day, Dessert*

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

Tomates, burrata au pesto <i>Burrata, tomatoes, pesto</i>	20 €
Salade César, poulet rôti, romaine, croûtons, copeaux de parmesan, anchois <i>Caesar Salad, roasted chicken, lettuce, croutons, parmesan shavings, anchovies</i>	16 €
Le melon et jambon cru <i>Melon and dry cured ham</i>	15 €
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 €
Gaspacho de tomates, Feta et menthe <i>Tomato gazpacho, feta cheese, mint</i>	14 €
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 €



Prix TTC & Service Compris - All Taxes & Services Included.

Une liste des allergènes est disponible sur demande - A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available on request.

Carte du Bistrot du Mas

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

Pour Commencer / To Start

Focaccia, pétales de jambon cru, olives taggiasche, tomates séchées, pesto, copeaux de parmesan, rquette <i>Focaccia, dry cured ham petals, Taggiasche olives, sun-dried tomatoes, pesto, parmesan shavings, rocket leaves</i>	18 €
Ceviche de daurade leche de Tigre, salade d'herbes folles <i>Sea bream ceviche, 'Tiger's milk', fragrant mixed herb salad</i>	21 €
Tempura de fleurs de courgettes, sauce vierge de poivrons et mousse de chèvre frais, crumble d'olive noire <i>Courgette flower tempura, Vierge sauce with bell peppers, goat's cheese mousse</i>	16 €
Falafels, sauce yaourt menthe-cumin et oignons croustillants <i>Falafels, cumin mint yogurt sauce and onion crisps</i>	14 €
Entrée du jour <i>Daily special starter</i>	21 €

Les Petits plats dans les Grands / Main courses

Le bœuf Wellington, crémeux de petit pois, mini carottes multicolores, jus truffé <i>Beef Wellington, garden pea puree, rainbow baby carrots</i>	28 €
Maigre en cuisson vapeur, risotto onctueux, petit pois, brunoise de jambon ibérique, palourdes, sauce safranée à l'estragon <i>Steamed drum fish, creamy risotto, garden peas, diced Iberian ham, clams, saffron sauce with tarragon</i>	23 €
Épaule d'agneau cuite lentement au ras el hanout, caviar d'aubergine fumé au bois de cerisier, légumes d'été, condiment datte-citron confit, jus court <i>Slow-cooked spiced lamb shoulder, cherry wood-smoked aubergine caviar, date and lemon chutney, light jus</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 €
Café Gourmand (avec 3€ supplément dans le cadre d'un menu) <i>Café Gourmand (subject to 3€ supplementary charge for menu)</i>	14 €
Entremet Pistache Framboise <i>Pistachio and raspberry 'Pudding' Cake</i>	12 €
Le Chocolat <i>Chocolate Fantasy</i>	12 €
Le Saint-Honoré <i>Classic Saint Honoré</i>	12 €
Mille-feuille fraise <i>Strawberry millefeuille</i>	12 €

