

# 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 €
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

Pita, houmous de betteraves, légumes croquant et crème d'ail <i>Pita bread, beetroot hummus, crunchy vegetables, garlic cream</i>	18 €
Moules dans un bouillon asiatique, nouilles somen, shimeji, coriandre et algues nori <i>Mussels in Asian broth, somen noodles, shimeji mushrooms, coriander and nori</i>	19 €
Poulpe, crème d'avocat, ricotta et citron confit, pignon, oeufs de saumon <i>Octopus, avocado cream, ricotta and lemon confit, pine nuts, salmon roe</i>	21 €
Le lobster roll <i>The lobster roll</i>	28 €
Entrée du jour <i>Daily special starter</i>	21 €

## Les Petits plats dans les Grands / Main courses

Le bœuf Wellington, purée d'oignon doux des Cévennes, oignon grelot, jus truffé <i>Beef Wellington, sweet Cevennes onion purée, grelot onions, truffled jus</i>	28 €
Sole, mousseline de saint-jacques au citron confit, déclinaison autour de l'artichaut, jus truffé <i>Sole fillet, scallop stuffing with lemon confit, artichoke medley, truffled jus</i>	24 €
Le filet de veau fumé au bois de cerisier, girolles, pomme de terre fondante, coulis de poivrons jaunes grillés, jus à l'arabica <i>Cherry wood smoked veal fillet, girolles mushrooms, fondant potatoes, coulis of roasted yellow bell peppers, arabica-</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 €



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.