

# Bienvenue



*Le Mas des Vignes*



RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert tous les soirs

*Open every evening*



*LL.*

# Bienvenue - Welcome

*“Dans votre assiette, j’ai hâte de vous proposer des plats issus de nos régions. Avec mon équipe, nous aimons travailler des produits de saison pour vous servir une cuisine novatrice aux saveurs inédites.*

*Je suis un grand gourmand et je compte bien partager cette passion avec vous.*

*I look forward to offering you dishes from our regions.*

*My team and I like working with seasonal products to serve you innovative cuisine with new flavors.*

*I’m a great gourmet, and I’m looking forward to sharing this passion with you.”*

Martin Berger, Chef Exécutif

Restaurant Le Mas des Vignes



L.V.



# Entrées - Starters

18€

Carpaccio de thon mariné et son sorbet framboises-poivrons  
*Carpaccio of marinated tuna with raspberry-pepper sorbet*



14€

Jardin de légumes grillés et son houmous parfumé au sésame  
*Grilled vegetables with sesame-flavored hummus*



16€

Salade de moules aux herbes, petits légumes confits et son sabayon au safran  
*Mussel salad with herbs confit vegetables and saffron sabayon*

13€

Crème brulée de fenouil et son émulsion de favouilles  
*Fennel crème brulée with favouille emulsion*

14€

Tomates anciennes rôties Nuage de burrata et crumble d'olives  
*Roasted tomatoes Burrata Cheese and olives crumble*



\*

Toutes nos entrées sont faites maison.  
*All our starters are home made.*



L.P.



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Vegetarian.

Tarifs nets TTC, service compris.  
*Net prices, VAT and service included,*

# Plats - Main Dishes

26€

Aubergine grillée, petits légumes et son caviar d'aubergines  
*Grilled eggplant, baby vegetables and eggplant caviar*



27€

Côte de veau rôtie, jus de truffe et ratatouille  
*Roasted veal chop, truffle jus and ratatouille*

31€

Espadon grillé, sauce chermoula (avocat, tomate, olives) et riz de Camargue  
*Grilled swordfish, chermoula sauce (tomato, olives, avocado) and Camargue rice*



30€

Magret de canard, jus de groseille, texture de maïs et pack Choi  
*Duck breast, redcurrant juice, corn texture and Choi pack*

20€

Calamar farci fenouil confit et soupe de poissons de roche  
*Stuffed squid fennel confit and fish soup*



\*

*Tous nos plats sont faits maison.  
All our dishes are home made.*



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Vegetarian.

Tarifs nets TTC, service compris.  
*Net prices, VAT and service included,*

L.P.



# Desserts

10€

## INSPIRATION COLETTE

Gavottes croustillante, crémeux framboise cannelle, cœur de figue et glace figue-ramboise-cannelle.  
*Crunchy gavottes, raspberry-cinnamon cream, fig heart and fig-raspberry-cinnamon ice cream.*

## L'ENGRENAGE

Biscuit citron huile d'olive, crémeux mangues-passions, mousse noix de coco, streusel et parfait citron vert.  
*Olive oil lemon cookie, mango-passion cream, coconut mousse, streusel and lime parfait.*

## INTENSEMENT CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, crème namelaka, ganache, sablé bretons à la fleur de sel et glace chocolatée.  
*Moelleux au chocolat, namelaka cream, ganache, Breton shortbread with fleur de sel and chocolate ice cream.*

\*

Tous nos desserts sont faits maison.  
*All our desserts are home made.*



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Vegetarian.

Tarifs nets TTC, service compris.  
*Net prices, VAT and service included,*

L.P.



# Nos formules

50€

ENTREE - PLAT - DESSERT

STARTER - MAIN DISH - DESSERT



*LL.*

Tarifs nets TTC, service compris.  
Net prices, VAT and service included,



# Menu enfant

## Child menu

25€

UNE BOISSON + UN PLAT + UNE BOULE DE GLACE

(de 3 à 12 ans)

Poisson du jour ou suprême de poulet et ses accompagnements.  
légumes, riz, pâtes ou salade

*A DRINK + A MAIN DISH + ICE CREAM*

*(from 3-12)*

Fish or meat of the day and sides.



L.P.

Tarifs nets TTC, service compris.  
Net prices, VAT and service included,



*Bon appétit - Enjoy your meal*

Notre Chef de cuisine, notre Directeur de la Restauration et leurs équipes sont ravis de vous accueillir au restaurant bistrannique Le Mas des Vignes et vous souhaitent une jolie découverte.

*Our Chef, Restaurant Manager and their teams are delighted to welcome you to the bistrannique restaurant Le Mas des Vignes and hope you enjoy your visit.*

Nous nous tenons à votre écoute pour toute allergie et intolérance.  
*We will be happy to help you with any allergies or intolerances you may have.*



*Le Mas des Vignes*

