

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

14€

Œuf parfait, velouté de courge et poêlée de champignons 
Egg, pumpkin velouté and pan-fried mushrooms

*

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



LL.



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.






Végétarien / Vegetarian.

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

Plats - Main Dishes



22€

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

24€

Suprême de volaille aux morilles, légumes oubliés
Chicken supreme with morel mushrooms and forgotten vegetables


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

27€

Filet de bar grillé, fenouil confit, beurre blanc à l'aneth, fenouil croquant 
Grilled sea bass fillet, fennel confit, dill beurre blanc, crunchy fennel

*

*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,

LL.

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

Biscuit moelleux au chocolat, crème namelaka, ganache, sablé bretons à la fleur de sel et glace chocolatée.
Soft chocolate cookie, 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,



Nos formules

50€

ENTREE - PLAT - DESSERT

STARTER - MAIN DISH - DESSERT



L.P.

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

