

Bienvenue

LE FREGATE

Le Mas des Vignes

PROVENCE

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert tous les soirs

S.P.



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 de Cuisine
Restaurant Le Mas des Vignes



LP.



Entrées - Starters

18€

Ravioles de Rougets et gambas à l'émulsion de cèpes
Homemade mackerel ravioles, Thai vinaigrette

15€

Rillette de maquereaux à la vinaigrette thaï
Red mullet quenelle and prawns on porcini emulsion

13€

Oeuf parfait, émulsion de petits pois et pancetta grillée
Parfait egg, peas emulsion and grilled pancetta

14€

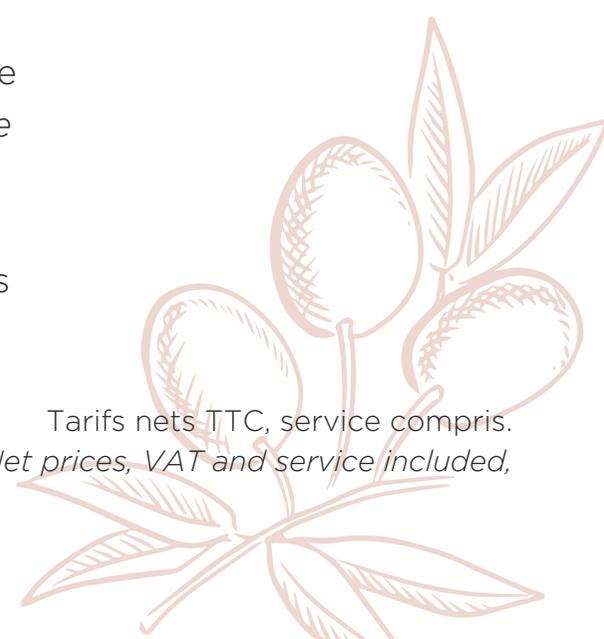
Tartelette de légumes et tapenade vierge tomate-olive
Vegetable pie and tapenade, tomato olive virgin sauce

19€

Carpaccio de boeuf, crème de truffe et pignons grillés
Beef carpaccio, truffle cream and grilled pine nuts



SP.



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

Plats - Main Dishes

28€

Filet de Saint Pierre, émulsion de Noilly Prat, échalotes truffées
Fillet of Saint Pierre, Noilly Prat emulsion, truffled shallots

27€

Suprême de poulet fermier, jus crémeux aux cèpes
Farmhouse chicken supreme, creamy porcini jus

23€

Poêlée de gnocchis, crème de courge et parmesan
Pan-fried gnocchi, cream of pumpkin and Parmesan cheese

25€

Pluma de cochon grillé, sauce au poivre
Pluma of grilled pig, pepper sauce

31€

Risotto de Saint-Jacques, émulsion safran et aneth
Scallop risotto, saffron and dill emulsion



L.P.



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

Fromages - Cheeses

14€

Assiette de fromages affinés
Ripened cheeses

Desserts

8€

Fruits de saison et sorbet
Seasonal fruit with a sorbet

9€

Retour des Iles, baba au rhum
Rum baba

9€

Macaron fruité rose, framboise et litchies
Fruity rose, raspberry and lychee macaroon

10€

Tarte infiniment chocolatée
Infinitely chocolaty tart

S.P.

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



Nos formules

49€

ENTREE - PLAT - DESSERT
STARTER - MAIN DISH - DESSERT

38€

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT
STARTER - MAIN DISH OR MAIN DISH DESSERT



Sp.

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



Menu enfant - Child menu

25€

UNE BOISSON + UN PLAT + UN DESSERT

(de 3 à 12 ans)

Poisson ou viande du jour et ses accompagnements.

Dessert du jour

A DRINK + A MAIN DISH + A DESSERT

(from 3-12)

Fish or meat of the day and sides.

Dessert of the day



S.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 FREGATE

Le Mas des Vignes

PROVENCE

