

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.

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

26€

Aubergine grillée, petits légumes et son caviar d'aubergines

Grilled eggplant, tiny 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,



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

