

Bienvenue

RESTAURANT

Le Mas des Vignes

SAINT-CYR-SUR-MER

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert tous les soirs

BISTRONOMIC RESTAURANT

Open every evening

LP.

Bienvenue - Welcome

*“La cuisine, c’est ce qui nous rassemble. Ici ou ailleurs,
elle se partage, elle se transmet et elle est surtout conviviale.
Mon équipe et moi-même, nous tenons à préserver ces valeurs.
Cette cuisine est le reflet de mes voyages culinaires, des saisons qui
rythment nos vies et de ma Provence que je chéris tant....”*

*“Food is what brings us together. Wherever you are,
it is always a moment where the words pleasure & legacy echo the
most.
My brigade and I are determined to remain truthful to these values.
My cuisine is a reflection of my multiple culinary trips and of the
changing seasons that enlightens my dear Provence...”*

Jerome Moutte, Chef Exécutif de Cuisine
Restaurant Le Mas des Vignes



L'entrée en matières

*LE FOIE GRAS - 23€**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'automne au potimarron et céleri
Duck Foie Gras Terrine, autumn squash chutney with pumpkin and celery



LE LOUP - 23€

Carpaccio de Loup au shizo, betterave et grenade
Sea Bass Carpaccio, shiso, beetroot, and pomegranate



L'OEUF - 18€

L'Œuf parfait et déclinaison de topinambours
Slow-cooked egg with topinambour



*LA GAMBAS - 25€**

Gambas croustillantes au basilic, beurre d'orange au jasmin et sucrine
Crispy Basil King Prawns, orange-jasmine butter and baby gem lettuce

LE PANAI - 16€

Le Panais comme un cappuccino, noisettes et café
Parsnip "Cappuccino", hazelnut and coffee



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Vegetarian.

* Un supplément de 5€ sera appliqué sur le menu demi-pension.
Tarifs TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

* A €5 supplement applies to the half-board menu.

All taxes included rates, service included. Allergen information available upon request.

Au coeur de la saison

*LE TURBOT - 32€**

Soufflé de Turbot aux shiitakes servi avec sa bisque
Slow cooked Turbot Soufflé, shiitake mushrooms and bisque



LE BAR - 29€

Filet de Bar à la Provençale comme un cordon bleu, pancetta, mozzarella,
sauce vierge et polenta crémeuse
Provençal Sea Bass Filet "Cordon Bleu", pancetta, mozzarella,
vierge sauce, and creamy polenta



LA CANETTE - 28€

Filet de canette basse température,
mousseline de patate douce au citron vert, condiment cassis
Slow-Cooked Duckling Breast,
lime-infused sweet potato mousseline and blackcurrant condiment



*LE BOEUF - 34€**

Paleron de bœuf confit et rôti, insert foie gras, panisses et jus aux épices
Braised Beef Chuk, foie gras insert, crispy panisses and spiced jus



LA LINGUINE - 26€

Linguini en tartuffata, œuf parfait et émulsion parmesan
Truffled linguine, slow-cooked egg, and Parmigiano emulsion



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Végétarian.

* Un supplément de 5€ sera appliqué sur le menu demi-pension.
Tarifs TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

* A €5 supplement applies to the half-board menu.

All taxes included rates, service included. Allergen information available upon request.

La Sélection du Fromager

18€

Assortiment de fromages locaux affinés

Artisanal local cheese selection

(hors menu demi-pension, not included in half board menu)

La Touche Finale

14€

ECLAT EXOTIQUE

Mangue, passion, coriandre

Mango, passion fruit and coriander



OMBRE DE COING

Chocolat noir, coing, poivre de Timut

Quince, dark chocolate and Timut pepper

LA POIRE D'AUTOMNE

Poire, noisette, sarrasin, vanille

Pear, hazelnut, buckwheat and vanilla

Café gourmand

Gourmet Coffee



Sans gluten / Gluten free.



Sans lactose / Lactose free.



Végétarien / Vegetarian.

* Un supplément de 5€ sera appliqué sur le menu demi-pension.
Tarifs TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

* A €5 supplement applies to the half-board menu.
All taxes included rates, service included. Allergen information available upon request.

Les Pitchouns du Domaine

25€

UNE BOISSON + UN PLAT + UNE BOULE DE GLACE

(de 3 à 12 ans)

Poisson ou viande du jour et ses accompagnements.

A DRINK + A MAIN DISH + ICE CREAM

(from 3-12)

Fish or meat of the day and sides.

Bon appétit - Enjoy your meal

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

Nous nous tenons à votre écoute pour toute allergie et intolérance.

*We are delighted to welcome you in our bistrannique restaurant
Le Mas des Vignes and hope you enjoy your visit.*

Please share with us any food allergies.

