

Carte du Bistrot du Mas

Imaginée et cuisinée par notre
Chef Basile Arnaud et son équipe
Created and cooked by our
Chef Basile Arnaud and his team

Pour Grignoter / Snacks

Assiette de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	12 €
Paleta de cochon ibérique cinco jotas <i>Cinco Jotas Iberian shoulder ham</i>	17 €
Accras de morue, sweet chili sauce <i>Salted cod balls, sweet chilli sauce</i>	8,50 €
Petites sardines à l'huile d'olive 115g (provenance Mer Cantabrique) <i>Baby sardines in olive oil 115g (Cantabrian Sea)</i>	16,50 €
Moules à l'escabèche d'Espagne 110g <i>Spanish escabèche-style mussels 110g</i>	16,50 €
Ventrèche de thon Albacore 110g <i>Albacore tuna belly 110g</i>	16,50 €
Foie gras de la Ferme du Puntoun <i>Puntoun Farm foie gras</i>	18 €
Assiette du Chef <i>Chef's platter</i>	30 €

Nos Formules / Our Menus

Menu du jour / Daily menu 34 €

Entrée du jour, Plat du jour, Dessert à la carte
Daily starter, Main course of the day, Dessert

Menu en 4 temps / 4-course menu 55 €

Surprise du chef, Entrée, Plat, Dessert
Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert

Menu en 4 temps, boissons comprises* / 4-course menu, drinks included** 80 €

Surprise du Chef, Entrée, Plat, Dessert
*1 Coupe de Champagne, 2 verres de vin, eau minérale et boisson chaude
Chef's surprise, Starter, Main course, Dessert
**1 glass of Champagne, 2 glasses of wine, mineral water and hot drink

Sur le Pouce / A Quick Bite

Salade de riquette, tomates confites, olives taggiasche, copeaux de parmesan, pignons, croutons <i>Wild rocket salad, confit tomatoes, taggiasche olives, parmesan shavings, pine nuts and croutons</i>	15 €
Salade César, poulet rôti, romaine, croûtons, copeaux de parmesan, anchois <i>Caesar Salad, roasted chicken, lettuce, croutons, parmesan shavings, anchovies</i>	16 €
Plin mini ravioli du piémont à la crème de truffe, jeunes pousses, tuiles de parmesan, éclats de noisettes <i>Piedmontese mini plin ravioli with truffle cream, baby salad leaves, parmesan crisps, chopped hazelnuts</i>	28 €
Tartare de bœuf à l'italienne, condiment tomate, pommes pont-neuf, jeunes pousses <i>Italian-style beef tartare, tomato condiment, Pont Neuf potatoes, baby salad leaves</i>	20 €



Prix TTC & Service Compris - All Taxes & Services Included.

Une liste des allergènes est disponible sur demande - A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available on request.

Carte du Bistrot du Mas

Nos viandes sont originaires de France et d'Espagne
Meat sourced from France and Spain

Pour Commencer / To Start

Ravioles de foie gras, émulsion de cèpes et éclat de noisettes <i>Foie gras ravioli, cep mushroom emulsion with chopped hazelnuts</i>	18 €
Gravlax de truite de Valcluse, agrumes, grenade, condiment mangue, pousses de salade frisée <i>Valcluse trout gravlax, citrus fruit, pomegranate and mango condiment, baby frisee salad</i>	21 €
Tempura de gambas, guacamole d'avocat, condiment tomates et crumble d'olives noires <i>Prawn tempura, avocado guacamole, tomato condiment, black olive crumble</i>	23 €
Entrée du jour <i>Daily special starter</i>	21 €

Les Petits plats dans les Grands / Main courses

Le bœuf Wellington, crémeux de carottes, mini carottes de couleurs, jus truffé <i>Beef Wellington, creamed carrots, rainbow of baby carrots, truffled jus</i>	28 €
Lieu noir à la grenobloise, topinambour en deux façons, pickles de radis <i>Coalfish with Grenoble sauce, Jerusalem artichoke duo, pickled radish</i>	23 €
Épaule d'agneau confite à basse température au ras el hanout, risotto de petit épeautre aux raisins secs, amandes et coriandre, jus court <i>Spiced slow-cooked lamb shoulder confit, spelt 'risotto' with almonds, raisins and coriander, light jus</i>	25 €
Plat du jour <i>Main course of the day</i>	23 €

Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Risotto d'épeautre et jeunes pousses <i>Spelt 'risotto' with baby salad leaves</i>	14 €
Wok de légumes de saison, sauce tataki <i>Stir-fried seasonal vegetables, tataki sauce</i>	12,50 €

Laissez vous tenter / A temptation

Assiette de fromages affinés par notre fromager, Éric Gayraud à Valbonne <i>Plate of cheeses from our cheese specialist, Eric Gayraud in Valbonne</i>	12 €
Café Gourmand (avec 3€ supplément dans le cadre du menu à 55€) <i>Café Gourmand (subject to 3€ supplementary charge for the menu 55€)</i>	14 €
Entremet Exotique <i>Tropical 'Pudding' Cake</i>	12 €
Le Chocolat <i>Chocolate Fantasy</i>	12 €
Le Saint-Honoré <i>Classic Saint Honoré</i>	12 €
Le Poire Caramel <i>Caramel Pear</i>	12 €



Prix TTC & Service Compris - All Taxes & Services Included.

Une liste des allérgènes est disponible sur demande - A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available on request.