

Nos Entrées

Our starters



- **Mozzarella au pesto et ses Tomates cerises de couleurs** 10.00 €
Pesto mozzarella and colorful cherry tomatoes



- **Tartare de Bœuf du Mas 90gr** 9.00 €
(Sésame au wasabi, tomate, gingembre, oignon, coriandre)
- *Beef Tartar from the Mas (sesam wasabi, tomato, ginger, onion, coriander)*



- **Caillette Traditionnelle Ardéchoise et sa Sauce Tomate** 6.00 €
- *Traditional Ardechoise Caillette with tomato sauce*



- **Salade de thon façon César** 8.00 €
(Vinaigrette au yaourt, thon, parmesan, câpre à queue, salade)
- *Caesar style tuna salad (Yogurt dressing, tuna, parmesan, caper tail, salad)*

Menu du jour (voir chevalet)



- **Entrée seule** midi et soir 5.00 € / week end 6.00 €
- *Daily menu suggestion (see blackboard)*

Nos Salades

Our Salads



- **Salade Ardéchoise :** 12.00 €
(Salade, caillette, jambon cru, picodon, tapenade, tomate)
- *Ardèche salad :*
Salad, caillette, raw ham, picodon, tapenade, tomato



- **Salade du Menu du Jour : version Repas.** 13.00 €
- *Salad of the day : meal version*



- **Salade de thon façon César** 15.00 €
(Vinaigrette au yaourt, thon, parmesan, câpre à queue, salade)
- *Caesar style tuna salad (Yogurt dressing, tuna, parmesan, caper tail, salad)*

Menu enfant (- 12 ans)

Children's menu

- **Sirop au choix**
- **Steak haché ou Poisson pané / frites** 10.00 €
- **Dessert du jour ou glace 2 boules**

Nos Plats

Our dishes

Viandes / Meats



- Côte de veau marinée aux 5 épices ≈ 320gr 22.00 €
Frites maison, salade
Veal ribs marinated with five spices ≈ 320gr homemade fries, salad



- Burger du Mas. Steak ou Poulet 17.00 €
Pain maison au sésame, crème de chèvre frais, mélange crudités, sauce Teriyaki maison, frites maison
- *Mas burger. Steak or Chicken*
Homemade sesame bun, fresh goat cheese cream, crudité mix, homemade Teriyaki sauce, homemade fries



- Viande du Moment 18.00 €
Accompagnement du jour
- *Meat of the Moment*



- Tartare de bœuf 180gr Frites maison, salade 18.00 €
- *Beef tartar 180 grams homemade fries, salad*

Poissons / Fishes



- Poêlée d'encornets en Aioli 21.00 €
Pommes de terre Amandine et légumes de saison
- *Fried squid in Aioli Amandine potatoes and seasonal vegetables*



- Poisson du moment 16.00 €
Accompagnement du jour
- *Fish of the moment*

Végétariens / Vegetarians



- Burger Veggie du Mas 17.00 €
Pain maison au sésame, crème au chèvre frais, steak végétale, mélange crudité, sauce Teriyaki maison, frites maison
- *Mas Veggie Burger. Homemade sesame bun, fresh goat cheese cream, vegetable steak, mixed raw vegetables, homemade teriyaki sauce, homemade fries*



- Poké Bowl Végétarien 13.00 €

Menu du jour (voir chevalet)



- Plat seul Midi 13.00€ / Soir 15.00 € / Week end 18.00 €
- *Daily menu suggestion (see blackboard)*

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Nos tarifs s'entendent TTC

Nos Fromages

Ours Cheeses

- **Trio de Fromages Ardéchois** **6.00 €**
- *Trio of Ardèche cheeses*
- **Faisselle de Chèvre d'Ardèche ou Vache** (Selon arrivage) **6.00 €**
Au choix : Nature, fruits rouges, crème de marron ou miel
- *Faisselle of goat or cow (depends on arrival)*
With : plain yogurt, chestnut cream or honey

Nos Desserts

Ours Desserts



- **Parfait glacé noix de coco, sauce chocolat noisette** **6.00 €**
- *Iced coconut parfait with chocolate hazelnut sauce*



- **Nage de fruits de saison** **5.00 €**
seasonal fruit salad



- **Baba avec ou sans rhum arrangé (menthe, poivre et baies de verveine)** **6.00 €**
- *Baba with or without arranged rum (mint pepper and verbena berries)*



- **Paris brest revisité, pistache framboise** **7.00 €**
- *Paris brest revisited pistachio raspberry*

Menu du jour (voir chevalet)



- **Dessert seul** **Midi et soir 5.00€ / week end 6.00 €**
- *Daily menu suggestion (see blackboard)*

Nos Glaces

Voir la carte des parfums.

Glaces fabriquées par « Les Glaces de l'Ardèche »

Ours Ice Cream

See the perfume map.

Ice made by "Les Glaces de l'Ardèche"

- Une boule **3.00 €**
- Deux boules **5.00 €**
- Trois boules **7.00 €**