



Le Mas de mon Père

*Hôtel*** - Restaurant*

L'équipe du Mas de mon Père est heureuse de vous recevoir.

Nos menus sont réalisés à partir de produits frais issus de notre terroir et sont cuisinés maison.

Pour compléter cette carte, nous vous proposons une sélection de vins ardéchois représentatifs de notre vignoble.

Tous nos plats étant fait maison à partir de produits bruts, cela peut entraîner une indisponibilité momentanée.

Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de menus groupes, séminaires d'entreprise, mariage, évènements familiaux etc.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.



Le Mas de mon Père

*Hôtel*** - Restaurant*

The Mas de mon Père team is happy to welcome you.

Our menus are made from fresh products from our region and are home cooked.

To complete this menu, we propose a selection of Ardèche wines representative of our vineyard.

All our dishes are home-made from raw products, which may result in a momentary unavailability.

We are at your disposal for the organization of group menus, company seminars, weddings, family events etc.

We wish you a pleasant moment.

Entrées

   **Caillette Ardéchoise maison et sa sauce tomate 6€**

 **Tartine du Mas 8€**

Tapenade, jambon cru, tomates cerises, parmesan, carottes pickles

 **Salade d'aubergines grillées 7€**

Feta, groseilles, croutons, tomates confites au four, vinaigrette herbes et échalote

   **Carpaccio de saumon et sa sauce vierge 13€**

ciboulette, oignons, câpres, sésame, sauce soja, citron, huile d'olive et concombre

 **Entrée du jour seule 6€**

Voir chevalet

Our starters

 Traditional ardechoise caillette with its tomato sauce 6€

 The Mas Tartine 8€

Homemade tapenade, raw ham, cherry tomatoes, parmesan, pickled carrots

 Grilled eggplant salad 7€

feta cheese, currants, croutons, baked tomatoes, herb vinaigrette and shallot

 Salmon carpaccio with virgin oil sauce 13€

olive oil, chives, onions, capers, sesame seeds, soy sauce, lemon and cucumber

 Daily Menu starter only 6€

See
blackboard

Salades repas



Salade Ardéchoise 14 €

Salade, caillette, jambon cru, tomates, picodon, toasts de tapenade



Salade d'aubergines grillées 14 €

Feta, groseilles, croutons, tomates confites au four, vinaigrette herbes et échalote



Carpaccio de saumon et sa sauce vierge 19 €

ciboulette, oignons, câpres, sésame, sauce soja, citron, huile d'olive et concombre



Salade du jour 13 €

Version repas, voir chevalet

Menu Enfant (- 12 ans)

Steak haché, poisson pané ou poulet pané

Frites ou accompagnement du jour

2 boules de glaces

Sirop

11 €

Our Salads



Ardèche salad 14 €

Salad, caillette, raw ham, picodon, tapenade, tomatoes



Grilled eggplant salad 14 €

feta cheese, currants, croutons, baked tomatoes, herb vinaigrette and shallot



Salmon carpaccio with virgin oil sauce 19 €

olive oil, chives, onions, capers, sesame seeds, soy sauce, lemon and cucumber



Salad of the day 13 €

Meal version, see blackboard

Child's Menu (-12 years)
Chopped steak, paned fish or paned chicken
French fries or side of the day
2 scoops of ice cream
Syrup
11 €

Nos Plats

Nos Viandes



Entrecôte de boeuf (±220 g) 24 €

Marinée au citron, ail, basilic, sauce soja et poivre, accompagnée de frites et salade



Burger du Mas boeuf ou poulet pané 18 €

pain nature, poivrons marinés, cheddar, chorizo, salsa Verde et sucrine, accompagné de frites



Viande du moment 19 €

Voir chevalet

Nos Poissons



Gambas grillées 21 €

Huile de persil citronnée et son houmous



Burger du Mas poisson pané 18 €

pain nature, poivrons marinés, cheddar, chorizo, salsa Verde et sucrine, accompagné de frites



Poisson du moment 17 €

Voir chevalet

Végétariens



Poké Bowl 14 €

Boulettes végétales, légumes, fruits, noisette, salsa Verde et accompagnement du moment



Burger du Mas veggie 18 €

pain nature, steak végétal, poivrons marinés, cheddar, salsa Verde et sucrine, accompagné de frites



Plat du jour seul

Voir chevalet

midi 16 € / soir 18 € / week end 22 €

Le Mas de mon Père

Our dishes

Our Meats



Beef entrecôte (±220 g) 24€

Marinated with lemon, garlic, basil, soy sauce and pepper, served with fries and salad



Burger du Mas beef or paned chicken 18€

plain bread, marinated peppers, cheddar, chorizo, salsa Verde and sucrine, served with fries



Meat of the moment 19€

See blackboard

Our Fishes



Grilled prawns 21€

Lemon parsley oil and its hummus



Burger du Mas paned fish 18€

plain bread, marinated peppers, cheddar, chorizo, salsa Verde and sucrine, served with fries



Fish of the moment 17€

See blackboard

Vegetarians



Poké Bowl 14€

Vegetable dumplings, vegetables, fruits, hazelnut, salsa Verde and side dishes of the moment



Burger du Mas veggie 18€

plain bread, veggie steak, marinated peppers, cheddar, chorizo, salsa Verde and sucrine, served with fries



Plat du jour seul

Voir chevalet

midi 16€ / soir 18€ / week end 22€

Nos Fromages

Trio de fromages Ardéchois 7€


Faisselle de chèvre ou vache 6€

Au choix : Nature, fruits rouges, crème de marron ou miel

Nos desserts

  Moelleux au chocolat revisité et sa glace straciatella 7€

  Pavlova de saison 6€
Fruit, coulis, meringue et glace vanille

 Délice de fruits rouges à la menthe 7€
Mousse à la fraise, insert menthe, coulis fruits rouges, amandes
et salade de fruits rouges

   Smoothie pastèque, banane, menthe et citron vert 6€

 Dessert du jour 6€
Voir chevalet

Nos glaces

Voir la carte des parfums.

Glaces fabriquées par "Les Glaces de l'Ardèche"

Une boule 3€

Deux boules 5€

Trois boules 7€

Le Mas de mon Père

Our Cheeses

Trio of Ardèche cheeses 7€

Faisselle of goat or cow 6€

With : plain yogurt, chestnut cream or honey

Our desserts

  Revisited chocolate cake with stracciatella ice cream 7€

  Pavlova of the season 6€

Fruit, coulis, meringue and vanilla ice cream

 Red fruit delight with mint 7€

Strawberry mousse, mint insert, red fruit coulis, almonds and red fruit salad

   Watermelon, banana, mint and lime smoothie 6€

 Dessert of the day 6€

See blackboard

Our ice cream

See the perfume map.

Ice cream made by "Les Glaces de l'Ardèche"

One scoop 3€

Two scoops 5€

Three scoops 7€