

# Nos Entrées

*Our starters*



- **Mi-cuit de Foie Gras et son chutney pomme granny aux épices** 14.00 €  
- *Semi-cooked Foie Gras and its granny apple chutney with spices*



- **Crumble de Courge, crème noix de Cajou et Magret séché** 6.00 €  
- *Squash Crumble with Cashew Nut and Dried Magret*



- **Caillette Traditionnelle Ardéchoise et sa Sauce Tomate** 5.00 €  
- *Traditional ardechoise caillette with tomato sauce*



- **Panna Cotta avocat, aneth, citron et son saumon fumé** 7.00 €  
- *Avocado Panna Cotta, dill, lemon and smoked salmon*



- **Salade de Chèvre chaud et poires caramélisées au romarin** 5.00 €  
- *Goat cheese and pear caramelized with rosemary*

## 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)  
- *Ardèche salad :*  
*Salad, caillette, raw ham, picodon, tapenade.*



- **Salade du Menu du Jour : version Repas.** 12.00 €  
- *Salad of the day : meal version*

## 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



- Mijoté de Porc (So.Vi.Sal) aux Marrons et vin rouge **14.00 €**

Accompagnement du jour

- *Stew of Pork with chestnuts and red wine*

- **Burger du Mas** **16.00 €**



Pain maison, crème au bleu du Mézenc, steak haché, tomates confites, salade, oignons confits, bacon, frites maison

- *MAS Burger. Homemade bread, bleu du Mézenc cream, steak, confit tomatoes, salad, confit onion, bacon, homemade fries.*



- **Viande du Moment** **16.00 €**

Accompagnement du jour

- *Meat of the Moment*

\*\*\*\*\*

## Poissons / Fishes



- **Brochette de Gambas à l'orange et sa vinaigrette relevée** **16.00 €**

Accompagnement du jour

- *Skewer of prawns with orange and spicy vinaigrette*



- **Poisson du moment** **16.00 €**

Accompagnement du jour

- *Fish of the moment*

\*\*\*\*\*

## Végétariens / Vegetarians



- **Burger Veggie du Mas** **14.00 €**

Pain maison, crème au bleu du Mézenc, steak végétale, tomates confites, salade, oignons confits, légumes, frites maison

- *Veggie Mas Burger. Homemade bread, bleu du Mézenc cream, vegetable steak, confit tomato, salad, confit onion, vegetable, 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) 5.00 €  
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*



- **Tarte Tatin aux Pommes et sa glace aux éclats de Caramel** 5.00 €  
« Les Glaces de l'Ardèche »  
- *Apple Tart Tatin and caramel ice cream*



- **Cheese cake à la crème de marron et son duo de Noix** 6.00 €  
- *Chestnut cream Cheese cake and walnut duo*



- **Ananas rôti et sa glace coco** « Les Glaces de l'Ardèche » 5.00 €  
- *Roasted pineapple and coconut ice cream*



- **Muffin aux 3 chocolats Valrhona** (Blanc, Noir, Lait) 6.00 €  
- *Muffin with 3 Valrhona chocolates (white, dark, milk)*

## 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 €



# Le Mas de Mon Père

HÔTEL\*\*\* - RESTAURANT

## Cocktails

### Le Tatin | 10 €

Vodka, jus de pomme et sirop de pêche

### Margarita Frozen | 10 €

Téquila, lim, et glace pilée

### L'Exotique | 10 €

Rhum blanc, multi fruits et grenadine

### Cocktail du moment | 10 €

Consulter l'équipe de salle



## Cocktails sans alcool

### Le Rio | 8,5 €

Jus d'orange, lim, grenadine et rondelle de citron

### Pink Lemonade Margarita | 8,5 €

Jus de citron, jus de cranberry, zeste de citron et glace pilée

### Cocktail du moment | 8,5 €

Consulter l'équipe de salle



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération