

Nos Entrées

Our starters



- **Mi-cuit de Foie Gras et son chutney mangue épices douce** 15.00 €
- *Semi-cooked Foie Gras with mango's chutney with sweet spices*



- **Tartare de Saint Jacques au fruit de la passion, coriandre** 12.00 €
- *Scallop tartar with passion fruit and coriander*



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



- **Tatin d'échalotes aux noisettes, mignon de porc séché** 7.00 €
- *Shallot and hazelnut tatin, dried pork loin*



- **L'hivernale :** 6.00 €
(Salade frisée, bleu du Mézenc, croutons à l'ail, œuf dur, lardons, pommes, carottes)
wintery salad : Frisée salad, Mezenc blue cheese, garlic croutons, hard-boiled egg, bacon, apples, carrots

Menu du jour (voir chevalet)



- **Entrée seule** 6.00 €
- *Daily menu suggestion (see blackboard)*

Nos Salades

Our Salads



- **Salade Ardéchoise :** 13.00 €
(Salade, caillette, jambon cru, picodon, tapenade)
- *Ardèche salad :*
Salad, caillette, raw ham, picodon, tapenade.



- **Salade du Menu du Jour : version Repas.** 13.00 €
- *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



- Navarin d'agneau d'Ardèche 19.00 €
Accompagnement du jour
- *Navarin of lamb from Ardeche*



- Burger du Mas : (steak de veau ou bœuf) 17.00 €
Pain maison au paprika fumé, bacon grillé, sauce Barbecue maison, cantal, oignons frits, salade, frites.
- *Burger du Mas : (veal or beef steak)*
Home made bread with smoked paprika, grilled bacon, home made barbecue sauce, cantal, fried onions, salad. Fries.



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

Poissons / Fishes



- Poêlé de Seiche et sa crème chorizo 21.00 €
Accompagnement du jour
- *Pan-fried cuttlefish with chorizo cream*



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

Végétariens / Vegetarians



- Burger Veggie du Mas 17.00 €
Pain maison au paprika fumé, steak veggie, sauce Barbecue maison, cantal, oignons frits, salade, frites.
- *Homemade bread with smoked paprika, veggie steak, homemade barbecue sauce, cantal, fried onions, salad, fries.*



- Poké Bowl Végétarien 13.00 €

Menu du jour (voir chevalet)



- Plat seul Midi 14.00€ / Soir 16.00 € / Week end 19.00 €
- *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



- **Pomme au four, crumble amande, glace vanille, caramel** **6.00 €**
« Les Glaces de l'Ardèche »
- *Baked apple, almond crumble, vanilla ice cream, caramel*



- **Nougat glacé coulis de Fruits rouges** **8.00 €**
- *Iced nougat with red fruit coulis*



- **Moka café** **7.00 €**
- *Moka cake coffee*



- **Délice chocolat, mandarine et son sablé noisette** **7.00 €**
- *Chocolate and mandarin delight with hazelnut shortbread*

Menu du jour (voir chevalet)



- **Dessert seul** **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 €**