LeMP
HÔTEL ★★★
RESTAURANT

Le Mas de mon Père

Hôtel*** - Restaurant

Carte d'hiver 2026 - 2027

Le Mas de Mon Père - 305 chemin de Béchon, 07580 SAINT JEAN LE CENTENIER

Bienvenue au Mas de mon Père,

L'équipe du Mas de mon Père est ravie de vous accueillir dans notre établissement.

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais et locaux, soigneusement préparés sur place avec une attention particulière.

Pour sublimer votre expérience culinaire, nous vous offrons une sélection de vins ardéchois, qui capturent l'essence et la richesse de notre vignoble.

Étant donné que tous nos plats sont préparés maison avec des ingrédients authentiques, certains d'entre eux peuvent être temporairement indisponibles.

Nous sommes à votre disposition pour organiser des repas de groupe, des séminaires d'entreprise, des mariages, des événements familiaux, et bien plus encore.

Nous vous souhaitons de passer un moment exceptionnel parmi nous.

L'équipe du Mas de mon Père.

A partager... ou pas !

Les petites faims du Mas

Assiette de fromages ardéchois — 15 €

1Picodon, ¼ de tomme de Pelissonne, 3 demies tranches de Bleu du Mezenc

Assiette de charcuterie — 12 €

Beignets de crevette — 9 €

accompagnés d'edamame et de sa sauce épicée (5 pièces)

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris

Entrées

Pour commencer

Foie gras maison — 17 €
accompagné de pain, confiture de figue maison

Caillette Ardéchoise maison poêlée — 9 €

Ceviche de poisson — 12 €
poisson cru tranché en morceaux cuits au sel et au jus de citron (voir le poisson du moment) servi avec un lait de tigre.

Velouté du moment — 9 €
base pommes de terre, carottes, oignons, céleri et légumes du moment

Salade Ardéchoise — 9 € / Plat : 17 €
salade, caillette, Picodon, crique, éclats de châtaigne, pain maison

Entrée du Jour — 8 € / Plat : 16 €
voir chevalet

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris

Nos Plats

Plat du jour seul

Voir chevalet

midi 17 € / soir 19 € / week end 23 €

Coté terre

Nos Viandes

Sauté de boeuf roti au four — 22 €

accompagné de sa demie-glace (jus réduit)
Servi avec des frites maison ou accompagnement du jour

Tonkasu — 17 €

échine de porc préparée et panée accompagnée de sa sauce spéciale douce et sucrée.
Servie avec sa salade de choux et riz blanc

Burger du Mas Boeuf ou Poulet pané — 20 €

pain maison, fromage à raclette, mâche, oignons confits, sauce moutarde retravaillée, jambon cru et lamelles de champignons crus.
Servi avec des frites maison

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris

Nos Plats

Coté mer

Nos Poissons

Ceviche de poisson — 22 €
poisson cru tranché en morceaux cuits au sel et au jus de citron (voir le poisson du moment) servi avec un lait de tigre.

Truite d'Ardèche — 22 €
cuite au beurre d'amande accompagnée de crème au citron.
Servie avec du riz interdit façon risotto persil-piment et légumes du moment

Burger du Mas poisson — 20 €
pain maison, fromage à raclette, mâche, oignons confits, sauce moutarde retravaillée, jambon cru et lamelles de champignons crus.
Servi avec des frites maison

Poisson du moment — 22 €
accompagnement du jour

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris

Nos Plats

Coté végétal

Végétariens

Curry Végétal — 17 €
sauce curry avec champignons à base de fond de légumes (oignons, gingembre, ail épice curry et pulpe de tomates mijotées),
Servie avec du riz blanc et légumes du moment.

Burger du Mas Végé — 20 €
pain maison, fromage à raclette, mâche, oignons confits, sauce moutarde retravaillée et lamelles de champignons crus.
Servi avec des frites maison

Velouté du moment — 15 €
base pommes de terre, carottes, oignons, céleri et légumes du moment accompagné de 3 tartines et du beurre

Pour les enfants

Menu enfant (-12 ans) — 12 €
Steak haché, poisson pané ou poulet pané, frites ou accompagnement du jour
2 boules de glace
Sirop

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris

Fromages

Trio de fromages ardéchois — 8 €
1/3 de Picodon, 1 tranche de Pelissonne, ½ tranche de Bleu du Mezenc

Faisselle de chèvre ou de vache — 8 €
Sucre, crème fraîche, crème de marron, miel ou coulis de fruits rouges

Desserts

Le gateau de Mamie Josette — 9 €
gateau au citron moelleux et gourmand accompagné de crème anglaise, oranges confites et pistaches

Moelleux aux marrons et coulis de mûres — 9 €

Mille feuilles poire-chocolat garni de caramel — 9 €

Le gateau de Raph — 9 €
gâteau au chocolat avec son sorbet framboise et amandes croquantes

Dessert du Menu du Jour — 8 €
Voir chevalet

Le temps de préparation de nos plats peut aller jusqu'à 20 minutes.
Prix nets, toutes taxes et service compris