



Notre Menu Carte

Entrée | Plat | Dessert 26€

Entrée | Plat OU Plat | Dessert 20€

Entrée | Dessert 17€

Un Plat 13€

Les vins au verre :

Un verre de vin rouge 12cl Vin du Pays Domaine Du Mas Camps
3 euros

Un verre de vin rosé 12cl Vin du Pays Domaine Du Mas Camps
3 euros

Un verre de vin blanc 12cl «Chardonnay» Arnaud de Villeneuve»
3 euros

Un verre de vin doux naturel 8 cl : Muscat 3 euros Maury ou Banyuls Rimatge
4.5 euros

Demi-pension : une entrée-un plat-un dessert au choix, hormis les plats à suppléments

Soirée-étape : une entrée-un plat **OU** un plat-un dessert, hormis les plats à suppléments.

Supplément 5 € pour le dessert ou l'entrée

Menu enfant : (jusqu'à 12 ans) :

Entrée-plat ou plat-dessert : 10 €

Entrée-plat-dessert : 14 €

Jambon blanc ou jambon serrano ou assiette de melon

Steak haché ou nuggets au poulet ou saumon grillé

Accompagnement frites, pâtes ou légumes

Glace ou sorbet ou salade de fruits frais et une surprise au dessert

Ouvert tous les jours midi et soir de 12H00 à 14H00 et de 19H30 à 22H00

Tous nos poissons sont frais, nos viandes de bœufs sont d'origine **Française**

Notre Menu Carte

Du mercredi 30 juin au mardi 7 juillet.

Carpaccio de saumon cru mariné au basilic

Le jambon serrano et billes de melon a la badiane.

L assiette catalane : poivrons rouges, anchois de Collioure, moules gratinées à l'aïoli « pa de fetge » de la maison Paré et jambon serrano. (Suppl. 2 euros)

La salade du Mas : Mesclun de salade toast de crème de roquefort et brick de chèvre chaud.

Le thon mi-cuit aux aromates et œufs mimosas.

La salade de tomates anciennes toast de brousse de brebis et oignons de Toulouges.

Esqueixada de morue tapenade d olives noires et sauce romesco.

La terrine maison de volaille et confitures d oignons.



Le hamburger maison, chèvre chaud et lard fumé (viande française 180 grs) et ses frites fraîches maison.

Les tagliatelles fraîches,aux calamars et pistou.

La brochette de bœuf aux poivrons et pommes de terre grenaille.

Le magret de canard aux cerises.

Le pavé d'espadon aux câpres et légumes grillés.

Le filet de bœuf sauce mireille gratin de pomme de terre et tomate provençales. (Suppl. 8 euros).

Les gambas sauvages et lotte grillées a l'huile vierge. (Suppl. 8 euros).



L assiette de Manchego et confiture de figes.

Le tiramisu à l'abricot .

Le panna cotta aux cerises de Céret.

L'assiette du MAS : sorbet fruits frais et coulis fruits rouges et croquants aux amandes.

La crème de mojito chantilly a la vanille de bourbon et fraises fraîches.

Le fondant au chocolat noir crème anglaise et glace vanille. (Suppl. 2 euros).

