

Room service Menu

BREAKFAST available from 6.30 a.m. to 11.00 a.m.

Express Breakfast in your room or to take away **18**

Assortment of pastries, seasonal fruit piece, coffee or tea, fresh fruit juice, drinkable yogurt and cereal bar

Continental Breakfast including... **32**

Bread and pastries served with butter, jam and honey

Cake of the day

Seasonal fresh fruit salad

Bircher Muesli... Healthy!

Fresh orange juice

Eggs (Soft or hard)

Hot drink of your choice

Coffee or Decaffeinated filter

ORGANIC tea Palais des Thés, Ask for our selection!

Chocolate

Cereals

Corn flakes or Muesli or Choco crisps

And also

Lemon, Honey

Cold or hot milk or Soy or almond milk

Plain / fruit / or sheep yogurt



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.



Plat ou Boisson Santé

LUNCH & DINNER available from 12:00 p.m. to 9:30 p.m.

(Dishes with the asterisk * served 24 hours a day)

Sharing... As an aperitif

Cheese board from the region (cow, goat, sheep and homemade jams) **24** *

Plate of Mediterranean cold cuts (Coppa, sausage, ham with truffles, Parma ham, etc.) **29** *

Healthy ! Healthy ! 

Seasonal soup, roasted seeds **12** *

Scottish smoked salmon, sour cream, toasted sourdough / or gluten-free bread **28** *

Niçoise salad: tuna, tomato, celery, artichoke, radish, green pepper, hard-boiled egg, anchovies, olives **26**

Light Croque-Monsieur, salad and seasonal vegetable crisps **23**

Savory

Warm foccacia with truffle, Parma ham, riquette and Parmesan shavings **26**

Le Mas Burger **30**

Charolais meat, mustard with spices and Comté

Free-range poultry / Butcher's piece / or Baked fish **36**

Piece / fillet grilled or roasted à la Provençale, homemade fries or natural glazed root vegetables

Home-made beef stew à la Niçoise, Camargue rice **36**

Fresh pasta **22**

Bolognese or Pesto or Neapolitan sauce

Sweets

The pastry of the day **12**

Organic vanilla cream and chocolate **12** * 

Organic farmhouse faisselle, chestnut cream **12** * 

 **Ice cream or homemade sorbet**, vanilla caramel or red berry sorbet **12** * 



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.



Plat ou Boisson Santé

Seasonal fruit salad 12 🍓

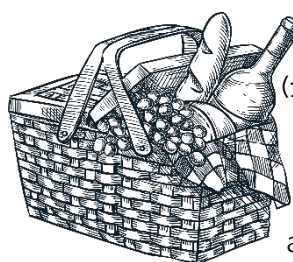
The Mas tartlet with seasonal fruits **12**

3 regional cheeses plate 12

PICNIC Basket

The Domaine du Mas de Pierre accompanies you in your country Discovery...

60 € for 2 people



Reservation requested before 12 noon for availability the next morning.

(100% non-refundable deposit at time of booking)

3 choice of dishes including per person 50cl of mineral water, bread and 1 whole seasonal fruit

Starter

- Puy lentils salad, Meaux mustard vinaigrette
- Pissaladière Niçoise, Mediterranean anchovies

Main

- Focaccia with Parma ham and riquette
- Club sandwich with truffled ham

Dessert

- Seasonal fruit crumble
- Chocolate mousse and hazelnut praline

The seafood platter (on order 24 hours in advance) **€ 110**

6 Mediterranean oysters "Giol", 6 bouquets shrimps, cooked whelks gray shrimps & ½ cooked Breton blue lobster
Shallot vinegar, tarragon mayonnaise, crunchy wakame seaweed salad
We remain at your disposal to compose the tailor-made tray ...



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.



Plat ou Boisson Santé

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNES (75 cl)

Taittinger Brut	125
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	125
Taittinger Rosé Prestige	170
Laurent Perrier Brut Rosé	160

BIERES BOUTEILLE

Heineken blonde (33cl)	10
Hoegaarden blanche (33cl)	10
Chimay Bleue bière Brune de Trappiste (33cl)	12
Desperados (33cl)	12
Corona (35.5cl)	12

VIN BLANC

BELLET - LE CLOS - Clos Saint Vincent

AOC COTES DE PROVENCE

Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs

CHABLIS

IER CRU -MONTÉE DE TONNERRE - Domaine B.Droin

37.5cl 75 cl

85

46 **85**

130

VIN ROUGE

BELLET- LE CLOS - Clos Saint Vincent

AOC COTES DE PROVENCE

DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence

LA CÔTE DE BEAUNE

PINOT NOIR CHATEAU DRACY - Maison Albert Bichot

37.5cl 75 cl

85

43 **80**

77

VIN ROSE

IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence

ANAGRAMME – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina

37.5cl 75 cl

65



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.



Plat ou Boisson Santé