

Carte Room Service

PETIT DEJEUNER disponible de 6h30 à 11h00

Express Breakfast en chambre ou à emporter 18

Assortiment de viennoiseries, fruits de saison à croquer, café ou thé, jus de fruit frais, yaourt à boire et barre de céréales

Petit Déjeuner Continental incluant... **35**

Pain et viennoiseries accompagnées de beurre, confiture et miel

Cake du jour

Salade de fruits frais de saison

Bircher Muesli

Jus d'orange frais

Œufs

A la coque ou dur

Boisson chaude au choix

Café ou Décaféiné filtre

Thé BIO Palais des Thés, Demandez notre sélection !

Chocolat

Céréales

Corn flakes ou Muesli ou Choco crisps

Et aussi

Citron, Miel

Lait froid ou chaud ou Lait de soja ou d'amande

Yaourt nature / aux fruits / ou de brebis



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

10.00€ Service charge pour chaque commande

DEJEUNER & DINER disponible de 12h00 à 22h00

(Plats comportant **l'astérisque *** servis 24/24)


Instant Partage...En apéritif

Planche de fromages de la région (vache, chèvre, brebis et confitures maison) **24***

Planche de charcuteries Méditerranéennes (Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme...) **29***

Planche mixte charcuteries et fromage de la région 32*

Instant Santé

Velouté de saison, graines torrifiées **16*** 

Saumon fumé Ecosais, crème légère acidulée, pain au levain/ou sans gluten toasté **28***

Salade Niçoise : thon, tomate, céleri branche, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives **26**

Salade « Caesar » : Traditionnelle, poulet grillé, croûton, Parmesan et vinaigrette à l'anchois **30**

Burrata des « Pouilles » tomate du Pays, riquette, copeaux de Parmesan pistou **30**

Salés

Croque-Monsieur jambon blanc à la truffe et frites maison **23**

Focaccia « Pizza », jambon de Parme, riquette et copeaux de Parmesan **32**

Le Mas Burger bœuf « Black Angus Bio », moutarde aux épices, Comté et frites maison **30**

Volaille fermière / Piece du boucher / ou Poisson au four 36 Piece/filet grillé ou bien rôti à la Provençale, frites maisons ou légumes de saison

Penne Rigate « Gentile Gragnano » Sauce Bolognese, Pistou, Napolitaine **22,** 

Ou.... Aux Fruits de mer **26**



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


10.00€ Service charge pour chaque commande

Tout en... Douceurs

La pâtisserie du jour **16** Glaces et sorbets maison 16 * 

 La faisselle fermière BIO, et fruits rouges **16** * 

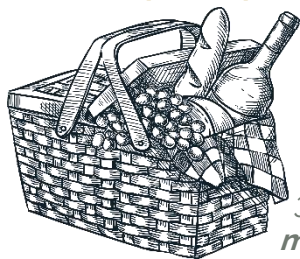
Salade fruits de saison **16**

Fraises du Pays, chantilly, nature, au sucre, coulis de fruits rouge **16** 

PANIER PIQUE NIQUE

Le Domaine du Mas de Pierre vous accompagne dans vos excursions

60 € pour 2 personnes



Réservation demandée avant 12h00 pour une mise à disposition le lendemain matin.

(Prise d'arrhes à 100% non remboursable au moment de la réservation)

*3 propositions de mets aux choix incluant aussi par personne **50cl d'eau minérale, pain et 1 fruit entier de saison***

Entrées

- Salade de lentilles du Puy, vinaigrette à la moutarde de Meaux
- Pissaladière Niçoise, anchois de Méditerranée

Plats

- Focaccia au jambon de Parme et riquette
- Club sandwich jambon blanc truffé

Desserts

- Crumble aux fruits de saison
- Mousse au chocolat et praliné noisettes



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

10.00€ Service charge pour chaque commande



PLATEAU DE FRUITS DE MER

(sur commande 24hrs à l'avance) **110 €**

6 huîtres de Méditerranée « Giol », 6 crevettes bouquets, crevettes grises bulots cuits & ½ homard bleu Breton cuit

Vinaigre à l'échalotte, mayonnaise à l'estragon, salade croquante aux algues wakamé

Nous restons à votre disposition pour composer le plateau sur mesure...



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

10.00€ Service charge pour chaque commande

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNES (75 cl)

Taittinger Brut	125
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	125
Taittinger Rosé Prestige	170
Laurent Perrier Brut Rosé	250

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

	37.5cl	75 cl
BELLET - LE CLOS - Clos Saint Vincent		85
AOC COTES DE PROVENCE	46	85
Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs		
CHABLIS IER CRU -MONTÉE DE TONNERRE - Domaine B.Droin	130	

VIN ROUGE

	37.5cl	75 cl
BELLET- LE CLOS - Clos Saint Vincent		85
AOC COTES DE PROVENCE	59	85
DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence		
LA CÔTE DE BEAUNE		
PINOT NOIR CHATEAU DRACY - Maison Albert Bichot		77

VIN ROSE

	37.5cl	75 cl
IGP Alpes-Maritimes – Saint Paul de Vence		65
ANAGRAMME – Domaine Saint Joseph Julien Bertaina		



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

10.00€ Service charge pour chaque commande