

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

5.00€ Service charge pour chaque commande (uniquement pour l'instant PETIT DEJEUNER)



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

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***

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**

Croque-Monsieur allégé, salade et chips de légumes de saison **23**

Salés

Focaccia tiède à la truffe, jambon de Parme, riquette et copeaux de Parmesan **26**

Le Mas Burger Viande Charolaise, moutarde aux épices et Comté **38**

Volaille fermière / Piece du boucher / ou Poisson au four **36** Piece/filet grillé ou bien rôti à la Provençale, frites maisons ou légumes racines glacés au naturel

Daube de bœuf maison à la Niçoise, riz Camarguais **36**

Pâtes fraîches Sauce Bolognaise ou Pistou ou Napolitaine **22** 

Tout en... Douceurs

La pâtisserie du jour **16**

Glaces et sorbets maison **16*** 

 La faisselle fermière BIO, crème de marron **16*** 

Salade fruits de saison **16**

10.00€ Service charge pour chaque commande



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

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

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...

10.00€ Service charge pour chaque commande



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

CHAMPAGNE BOUTEILLE (75 cl)

Taittinger Brut	145
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	180
Taittinger Rosé Prestige	170
Laurent Perrier Brut Rosé	300

COUPE CHAMPAGNE (12cl)

Taittinger Brut	24
Taittinger Prestige Rosé	31

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
AOP BELLET - Domaine de la Source		85
AOC COTES DE PROVENCE	46	85
Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs		
PETIT CHABLIS - Maison Albert Bichot		105

VIN ROUGE

	37,5cl	75 cl
IGP ALPES-MARITIMES – Saint Paul de Vence		85
L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertain		
AOC COTES DE PROVENCE		85
DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence		
APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir		80
Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot		

VIN ROSE

	37,5cl	75 cl
AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent		90
AOC COTES DE PROVENCE		
Domaine OTT – Château de Selle	50	85

10.00€ Service charge pour chaque commande



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