



LE BAR

du Mas de Pierre

SAINT-PAUL DE VENCE



L'univers de notre Chef Barman

Découvrez ses cocktails de création, ses inspirations méditerranéennes et une sélection de spiritueux de caractère.

Les vins et champagnes sont sélectionnés par notre Cheffe Sommelière.

COCKTAILS · VINS · SPIRITUEUX · BAR DINING



SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS



PAGES

NOTRE SÉLECTION AU VERRE By the Glass	3
CHAMPAGNES	4-5
COCKTAILS Signature · Champagne · Sans alcool	6-8
APÉRITIFS DE TRADITION Classic Aperitifs Anisés & Absinthe · Amers · Vins aromatisés · Vermouths · Portos	9
SPIRITUEUX Spirits Gins · Vodkas · Rhums · Tequilas · Mezcal · Whiskies	10-15
BIÈRES Beers Pressions · Classiques · Artisanales locales	16
EAUX, JUS & BOISSONS FRAÎCHES Waters, Juices & Soft Drinks Eaux · Nectars · Jus · Sodas	17
DIGESTIFS & DOUCEURS DE FIN DE REPAS After-Dinner Drinks Cognacs · Armagnacs · Calvados · Eaux-de-vie & marcs Liqueurs & Amers digestifs Cafés & Boissons chaudes Thés & Infusions	18-20
DÉJEUNER & DINER	21
LUNCH & DINNER	22
MENU ENFANT & À LA CARTE	23
CHILDREN'S MENU & À LA CARTE	24



NOTRE SÉLECTION AU VERRE

BY THE GLASS



CHAMPAGNES & BULLES | CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

FORMATS 75CL

AOC CHAMPAGNE

Maison Taittinger · Brut

149 € 25 €

Maison Taittinger · Prestige Rosé

194 € 32 €

IGP MEDITERRANEE

Château la Galinière · Brut Rosé

18 €

12 CL

VINS ROSES | ROSE WINES

AOC CÔTES DE PROVENCE, SAINTE-VICTOIRE

Mas de Cadenet · 2025



16 €

VINS BLANCS | WHITE WINES

AOC CÔTES DE PROVENCE, CRU SAINTE-VICTOIRE

Mas de Cadenet · 2025



18 €

AOC CHABLIS

Domaine Billaud-Simon · Tête d'or · 2023

24 €

VINS ROUGES | RED WINES

AOC CÔTES DE PROVENCE, CRU SAINTE-VICTOIRE

Mas de Cadenet · 2022



19 €

AOC BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

Thierry Mortet · 2023



20 €

Pour une sélection plus étendue, la carte des vins élaborée par notre Cheffe Sommelière est à votre disposition.

For a wider selection, the wine list curated by our Head Sommelier is available upon request.



CHAMPAGNES



EXPRESSIONS DE LA CHAMPAGNE EXPRESSIONS OF CHAMPAGNE

FORMATS 75 CL

BILLECART-SALMON · Brut Nature 250 €
TAITTINGER · Brut 300 € 75 €
(150 cl)

BILLECART-SALMON · Brut Réserve 210 €
LOUIS ROEDERER · Blanc de blancs 2016 430 €
LOUIS ROEDERER · Collection 246 185 €
RUINART · Blanc de Blancs 230 €

PIERRE GERBAIS · La Loge · Extra Brut 270 €
BILLECART-SALMON · Vintage · 2013 350 €
RUINART · R 240 €
BOLLINGER · Spécial Cuvée 195 €
KRUG · Vintage 2011 1 510 €
KRUG · Grande Cuvée · 170^e édition 1 500 €
KRUG · Grande Cuvée · 166^e édition 1 400 €
(150 cl)

ROSÉS

TAITTINGER · Prestige Rosé 194 €
BILLECART-SALMON · Brut Rosé 300 €
LAURENT-PERRIER · Cuvée Rosé 350 €
RUINART · Rosé 310 €
BOLLINGER · Rosé 320 €
DEUTZ · Amour de Deutz 260 €
(37,5 cl)

DEMI-SEC

BILLECART-SALMON · Demi-Sec 255 €



CHAMPAGNES



POUR LES COLLECTIONNEURS

CHAMPAGNE FOR COLLECTORS

FORMATS

75 CL

BILLECART-SALMON

Les Rendez-vous · N°2 · Pinot Noir

500 €

BOLLINGER

La Grande Année · 2014

530 €

DEUTZ

Amour de Deutz · 2011

440 €

DOM PÉRIGNON

Vintage · 2010

710 €

DUVAL-LEROY

Femme de Champagne · Brut · Grand Cru

415 €

KRUG

2004

Rosé · 20^e édition

960 €

2 200 €

(150 cl)

LAURENT-PERRIER

Grand Siècle · N°25

620 €

LOUIS ROEDERER

Cristal · 2013

Cristal · 2015

990 €

990 €

TAITTINGER

Comtes de Champagne · Blanc de Blancs · 2011

Comtes de Champagne · Blanc de Blancs · 2012

525 €

525 €



COCKTAILS SIGNATURE

NOS CRÉATIONS ORIGINALES

SIGNATURE COCKTAILS



20 €

MOJITO PROVENÇAL 12 cl

Frais & herbacé | Fresh & herbaceous

Pastis · jus d'orange pressé · confiture · limonade · menthe fraîche

Pastis · freshly squeezed orange juice · jam · sparkling lemonade · fresh mint

SAINT-PAUL 10 cl

Fruité & complexe | Fruité & complex

Rhum Havana Club · Cognac Rémy Martin VSOP · confiture de figue · thé glacé maison · citron vert · blanc d'œuf

Havana Club rum · Rémy Martin VSOP Cognac · fig jam · homemade iced tea · lime juice · egg white

AMOR AMOR 10 cl

Sec & floral | Dry & floral

Gin Bombay Sapphire · jus de citron · sirop de lavande

Bombay Sapphire gin · lemon juice · lavender syrup

MÉDITERRANÉEN SPRITZ 10 cl

Vif & Citronné | Bright & citrusy

Campari · jus de pamplemousse · sirop de pamplemousse · Prosecco

Campari · grapefruit juice · grapefruit syrup · Prosecco

*Cocktails classiques sur demande - 12cl / Classic Cocktails available upon request - 12



COCKTAILS AU CHAMPAGNE

NOS CRÉATIONS ORIGINALES

CHAMPAGNE COCKTAILS



24 €

TABLE DE PIERRE 12 cl

Acidulé & citronné | Tangy & citrusy

Champagne Irroy Brut · Liqueur de verveine Abbaye de Lérins · sirop de thym maison · jus de citron

Champagne Irroy Brut NV · Abbaye de Lérins verbena liqueur · homemade thyme syrup · lemon juice

DOLCE PROVENZA 12 cl

Gourmand & fruité | Indulgent & fruity

Champagne Irroy Brut · crème de framboise · Martini Rosé · jus de citron

Champagne Irroy Brut NV · raspberry liqueur · Martini rosé · lemon juice

JARDIN DES SENTEURS 12 cl

Floral & méditerranéen | Floral & mediterranean

Champagne Irroy Brut · Orange Colombo · liqueur d'amande · confiture d'abricot · romarin frais

Champagne Irroy Brut NV · Orange Colombo · almond liqueur · apricot jam · fresh rosemary

*Cocktails classiques sur demande - 12cl / Classic Cocktails available upon request - 12cl



COCKTAILS SANS ALCOOL

NOS CRÉATIONS ORIGINALES

ALCOHOL-FREE COCKTAILS



14 €

AGRUMES 12 cl

Frais & acidulé | Fresh & tangy

Jus de citron · jus de pamplemousse · jus d'orange

Lemon juice · grapefruit juice · orange juice

PARFUM D'ENFANCE 15 cl

Floral & frais | Floral & refreshing

Jus de citron · sirop de fleur d'oranger · menthe fraîche · limonade

Lemon juice · orange blossom syrup · fresh mint · lemonade

LA PIERRE DE SOLEIL 14 cl

Fruité & herbacé | Fruity & herbaceous

Jus d'abricot · jus de citron · sirop de basilic maison · ginger ale

Apricot juice · lemon juice · homemade basil syrup · ginger ale

,

*Cocktails classiques sur demande - 12cl / Classic Cocktails available upon request - 12cl



APÉRITIFS DE TRADITION

CLASSIC APERITIFS



ANISÉS & ABSINTHE

ANISEED SPIRITS & ABSINTHE

4 cl
12 €

Ricard · Marseille, Provence

Pastis 51 · Marseille, Provence

Pastis Henri Bardouin · Forcalquier, Provence

Absente 55 · Forcalquier, Provence

AMERS D'APÉRITIF

BITTER APERITIFS

12 €

Suze · Thuir, Pyrénées-Orientales

Campari · Milan, Italie

Select · Venice, Italie

VINS AROMATISÉS & VERMOUTHS

AROMATISED WINES & VERMOUTHS

14 €

Martini · Bianco · Rosso · Rosato · Turin, Italie

Lillet Blanc · Rouge · Podensac, Bordeaux

Vermouth de Forcalquier · Forcalquier, Provence

Vermouth au génepi Lachanenche · Ubaye, Provence

Antica Formula · Piemonte, Italie

Orange Colombo · Forcalquier, Provence

RinQuinQuin · Forcalquier, Provence

PORTOS

PORTS

Sandeman Ruby · Porto, Portugal

12 €

Graham's Fine Tawny · Vallée du Douro, Portugal

17 €

Graham's Tawny 10 ans · Vallée du Douro, Portugal

24 €



Servis avec Fever-Tree Indian Tonic, Mediterranean ou Light.
Served with Fever-Tree Indian Tonic, Mediterranean or Light.

4 cl

GINS FRANÇAIS

44°N · Comte de Grasse · Grasse, Côte d'Azur **34 €**
Orange amère · cade · mimosa · rose Centifolia · immortelle · inspiré des
techniques de la parfumerie
Bitter orange · cade · mimosa · Centifolia rose · immortelle · inspired by
perfumery techniques

Lachanenche · Ubaye, Provence **22 €**
Puissant · complexe · genièvre · épices · agrumes · notes florales · coriandre
Powerful · complex · juniper · spices · citrus · floral notes · coriander

Yu Gin · Bordeaux **26 €**
Yuzu · poivre du Sichuan · genièvre · réglisse
Yuzu · Sichuan pepper · juniper · liquorice

GINS BRITANNIQUES

Bombay Sapphire · Hampshire **24 €**
Léger & épicé · notes terreuses
Light & spicy · earthy notes

Plymouth Gin · Devon **26 €**
Notes terreuses · arômes fruités
Earthy notes · fruity aromas

Tanqueray No.Ten · Londres (distillé en Écosse) **26 €**
Agrumes · genièvre · coriandre · camomille
Citrus · juniper · coriander · chamomile



GIN & VODKAS

GIN & VODKAS



Servis avec Fever-Tree Indian Tonic, Mediterranean ou Light.

Served with Fever-Tree Indian Tonic, Mediterranean or Light.

GINS BRITANNIQUES

4 cl

Hendrick's · Écosse

26 €

Concombre · rose · agrumes

Cucumber · rose · citrus

GINS ESPAGNOLS

Gin Mare · Catalogne

26 €

Romarin · thym · basilic · olive · genièvre

Rosemary · thyme · basil · olive · juniper

GINS JAPONAIS

KI NO BI · Kyoto

32 €

Délicat · gourmand · chocolat blanc · genièvre · thé vert · longue finale

Delicate · white chocolate · juniper · green tea · long finish

VODKAS

Servies pures, sur glace ou avec eau plate ou pétillante.

Served neat, on the rocks, or with still or sparkling water.

Greygoose · France

26 €

Belvedere · Pologne

26 €

Stoli · Lettonie

24 €

Beluga Gold Line · Monténégro

45 €

Ketel One · Pays-Bas

24 €

Absolut · Suède

22 €



RHUMS

RHUMS



Nos rhums sont servis purs, sur glace ou allongés
Our rums are served neat, on the rocks, or with water.

RHUMS

4 cl

RHUMS BLANCS

Blanc agricole · Trois Rivières · Martinique (AOC) **22 €**
Canne fraîche · zeste de citron vert · poivre blanc · herbes fraîches
Fresh sugarcane · lime zest · white pepper · fresh herbs

RHUMS AMBRÉS & VIEUX

3 ans · Havana Club · Cuba **22 €**
Vanille · cassonade · zeste d'orange · légère note boisée
Vanilla · brown sugar · orange zest · light woody notes

7 ans · Havana Club · Cuba **24 €**
Cacao · tabac blond · vanille · fruits secs
Cocoa · blond tobacco · vanilla · dried fruits

15 ans · Havana Club · Cuba **43 €**
Café · Tabac blond · vanille · fruits mûrs
Coffee · blond tobacco · vanilla · Ripe fruits

Hors d'âge, Reserva 7 ans · Eminente · Cuba **34 €**
Café torréfié · cacao · fruits tropicaux · notes toastées
Roasted coffee · cocoa · tropical fruits · toasted notes

Reserva Exclusiva · Diplomático · Venezuela **27 €**
Caramel au beurre · écorce d'orange · vanille · noix de pécan
Toffee · orange peel · vanilla · pecan

XO · Ron Zacapa · Guatemala **39 €**
Figue sèche · moka · cacao · cannelle
Dried fig · mocha · cocoa · cinnamon

CACHAÇA

Cachaça · Leblon · Brésil **22 €**
Canne fraîche · citron vert · poivre blanc · herbes fraîches
Fresh cane · lime · white pepper · fresh herbs



Nos téquilas et mezcal sont servis purs, sur glace ou allongés
Our tequilas and mezcal are served neat, on the rocks, or with water.

TEQUILAS · MÉXIQUE

4 cl

BLANCO

Milagro

22 €

Agave frais · zeste de citron vert · poivre blanc · herbes fraîches

Fresh agave · lime zest · white pepper · fresh herbs

Don Julio

24 €

Agave frais · citron vert · poivre blanc · herbes fraîches

Fresh agave · lime · white pepper · fresh herbs

Casamigos

25 €

Agave frais · vanille · agrumes · poivre noir

Fresh agave · vanilla · citrus · black pepper

REPOSADO

Casamigos

28 €

Agave rôti · épices douces · agrumes confits · miel

Roasted agave · sweet spices · candied citrus · honey

Don Julio ·

30 €

Agave rôti · vanille · légère note boisée · épices douces

Roasted agave · vanilla · light woody notes · sweet spices

Clase Azul

85 €

Vanille · miel · cannelle · zeste d'orange

Vanilla · honey · cinnamon · orange zest

AÑEJO

Casamigos

31 €

Fût de chêne · vanille · caramel · agave fraîche

Oak barrel · vanilla · caramel · fresh agave

MEZCAL - MÉXIQUE

BLANCO

Casamigos

25 €

Fumée légère · agrumes · poivre noir · notes végétales

Light smoke · citrus · black pepper · herbal notes



WHISKIES

WHISKIES



NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES CÉLÈBRE LA RICHESSE DES GRANDES TRADITIONS ÉCOSSAISES, AMÉRICAINES, IRLANDAISES ET JAPONAISES.

Nos whiskies sont servis purs, sur glace ou allongés d'un trait d'eau.

Our whiskies are served neat, on the rocks, or with a splash of water.

WHISKIES ÉCOSSAIS

4 cl

BLENDED

Red Label · Johnnie Walker 22 €

12 ans · Chivas Regal 25 €

Black Label · Johnnie Walker 25 €

Blue Label · Johnnie Walker 47 €

SINGLE MALT

Glenfiddich · 12 ans · Speyside 24 €

Glenfiddich 21 ans Rhum cask - Speyside 54 €

Glenmorangie · The Original 10 ans · Highlands 26 €

Knockando · 12 ans · Speyside 26 €

The Macallan · 12 ans · Speyside 38 €

Oban · 14 ans · West Highlands 24 €

Talisker · Port Ruighe · Île de Skye 24 €

Lagavulin · 16 ans · Islay 30 €



WHISKIES

WHISKIES



NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES CÉLÈBRE LA RICHESSE DES GRANDES TRADITIONS ÉCOSSAISES, AMÉRICAINES, IRLANDAISES ET JAPONAISES.

Nos whiskies sont servis purs, sur glace ou allongés d'un trait d'eau.

Our whiskies are served neat, on the rocks, or with a splash of water.

WHISKIES NORD-AMÉRICAINS

4 cl

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's - Tennessee

23 €

BOURBON

Bulleit - Kentucky

24 €

RYE

Bulleit - Kentucky

24 €

WhistlePig 15 Year Estate Oak Rye - Vermont

65 €

WHISKIES IRLANDAIS

Jameson - Comté de Cork

23 €

Bushmills - Comté d'Antrim

23 €

WHISKY JAPONAIS

Akashi - White Oak Blended · Hyōgo

25 €

Hibiki - Suntory

38 €



EAUX, JUS & BOISSONS FRAÎCHES

WATERS, JUICES & SOFT DRINKS



EAUX

WATERS

Vittel · San Pellegrino · 1 l	10 €
Vittel · San Pellegrino · 50 cl	7 €
Aqua Chiara · naturelle ou pétillante	5 €

JUS FRAIS

FRESH FRUIT JUICES

18 cl

12 €

Orange · Pamplemousse · Citron

Orange · Grapefruit · Lemon

NECTARS & JUS PATRICK FONT

PATRICK FONT NECTAR & JUICES

25 cl

12 €

Nectars : Abricot · Poire Williams · Pêche de vigne

Apricot · Williams pear · Vine peach

Jus : Mangue · Fraise · Tomate

Mango · Strawberry · Tomato

SODAS

SOFT DRINKS

25 cl

10 €

Colas

Coca-Cola 33 cl · Coca-Cola Zéro 33 cl

Limonades

Bacho La Fraternal 33 cl · Limonade artisanale

Limonade Phénix

Autres softs

Schweppes Tonic · Ginger Ale

Lipton Ice Tea Peach · Orangina

Red Bull · supplément 2 €



BIÈRES

BEERS



PRESSIONS

25cl

ON TAP

Panaché · Bière pression · limonade

11 €

Birra Moretti · Blonde · Italie

12 €

Birra Moretti · Blonde · Italie (50 cl)

16 €

CLASSIQUES

33cl

CLASSICS

Heineken

12 €

Lager · Pays-Bas

Heineken 0.0

8 €

Sans alcool · Pays-Bas

Corona

12 €

Lager · Mexique · 35,5 cl

Desperados

12 €

Lager aromatisée · France

ARTISANALES LOCALES

33 cl

LOCAL CRAFT BEERS

Bacho Brewery · Tourettes-sur-loup

14 €

Blanche · Wheat Beer

Blonde · Lager

Ambrée "Yuma"

IPA

Event for Heritage · Tourettes-sur-loup

14 €

Hop Wave · Blonde

Flying Hop · IPA

CIGARETTES

30 € le paquet



DIGESTIFS & DOUCEURS DE FIN DE REPAS

AFTER-DINNER DRINKS



COGNACS

4 cl

VSOP · Rémy Martin	20 €
XO · Rémy Martin	32 €
XO · Hennessy	34 €
Cordon Bleu XO · Martell	55 €

ARMAGNACS

4 cl

VSOP · Fontaine de Coincy	24 €
1996 · Fontaine de Coincy	37 €
1989 · Fontaine de Coincy	45 €
1985 · Fontaine de Coincy	52 €
1982 · Fontaine de Coincy	66 €
1968 · Fontaine de Coincy	92 €
1959 · Fontaine de Coincy	118 €

CALVADOS

5 cl

VSOP Cœur de Lion · Christian Drouin	30 €
XO · Christian Drouin	37 €

EAUX-DE-VIE & MARCS

4 cl

12 €

Grappa · Diletta · Emilie Romagne, Italie
Marc de Provence · Marc Garland · Aubagne

Vieille prune · Miclo · Alsace	15 €
Mirabelle · Grande Réserve · Miclo · Alsace	
Poire Williams · Vieille Extra · Massenez · Alsace	
Framboise sauvage · Vieille Réserve · Massenez · Alsace	



DIGESTIFS & DOUCEURS DE FIN DE REPAS

AFTER-DINNER DRINKS



LIQUEURS

4 cl

FRUITS & AGRUMES

12 €

FRUIT & CITRUS LIQUEURS

Cointreau · Angers, Loire

Limoncello · Arechi · Campanie, Italie

Mandarine · Abbaye de Lérins · Île Saint-Honorat

Grand Marnier · **Cordon Rouge** · à base de cognac · Charente

GOURMANDES

12 €

COFFEE, NUT & CREAM LIQUEURS

Kahlúa · Veracruz, Mexique

Frangelico · Piémont, Italie

Amaretto · Disaronno · Lombardie, Italie

Baileys · à base de whiskey irlandais · Irlande

PLANTES, HERBES & ANIS

12 €

HERBAL, BOTANICAL & ANISE LIQUEURS

Verveine · Abbaye de Lérins · Île Saint-Honorat

Génépi · Dolin · Savoie

Chartreuse Jaune · Voiron, Isère

17 €

Chartreuse Verte · Voiron, Isère

17 €

Get 27 · Beaucaire, Gard

Get 31 · Beaucaire, Gard

Sambuca Dei Cesari · Luxardo · Vénétie, Italie

Drambuie · à base de Scotch whisky · Écosse

Hedonist · à base de cognac · Dijon, Bourgogne

AMERS DIGESTIFS

12 €

DIGESTIVE BITTERS

Fernet-Branca · Milan, Italie



CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

COFFEES & HOT DRINKS

CAFÉS NOIRS

Espresso · Décaféiné	6 €
Double espresso · Café américain	8 €

CAFÉS LACTÉS

Noisette	7 €
Café au lait · Cappuccino · Latte	10 €

AUTRES BOISSONS

Chocolat chaud traditionnel	10 €
Thé Matcha latte	14 €

THÉS & INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS

SÉLECTION PASCAL HAMOUR	10 €
-------------------------	-------------

Thés noirs · Thés verts · Thés blancs · Infusions

INFUSIONS DU JARDIN	10 €
---------------------	-------------

Herbacées & fraîches

Agastache · Citronnelle · Sauge · Romarin

Agastache · Lemongrass · Sage · Rosemary

Douces & florales

Thym citronné · Menthe · Verveine citronnée · Camomille · Mélisse

Lemon thyme · Mint · Lemon verbena · Chamomile · Lemon balm

Laits disponibles : vache · amande · soja · avoine | Version frappée · +3 €

Milks : cow · almond · soy · oat | Iced version · + €3



DÉJEUNER & DÎNER

- Disponible de 12h00 à 21h00 -



LES INTEMPORELS...

Salade Caesar

28 €

poulet pané ou grillé, Parmesan, tomates & sauce ceasar

Salade Niçoise Traditionnelle

31 €

Mesclun de salade, thon, anchois, oeufs durs, olives & petits légumes

Burrata des Pouilles

29 €

Tomates de plein champ, pesto de basilic

FINGER FOOD...

Mas Burger

32 €

steak, cheddar, cornichons pickles,
tomates de nos maraichers & pomme pont neuf

Pizzetta Italienne

33 €

Jambon truffé, straciatella, roquette

Croque-monsieur

35 €

Sauce mornay, jambon blanc et comté 18 mois, mesclun

TOUT EN DOUCEURS...

16 €

La pâtisserie du jour, demandez notre sélection!

Salade de fruits de saison



Glaces et sorbets Maison (3 boules)





LUNCH & DINNER

- Available from 12:00 PM to 9:00 PM -



THE TIMELESS ONES...

- | | |
|--|-------------|
| Caesar salad
with chicken (grilled or breaded), Parmesan, tomatoes & caesar dressing | 28 € |
| Niçoise salad
Mesclun greens, tuna, anchovies, hard-boiled egg, olives and seasonal vegetables | 31 € |
| Burrata from Puglia
Field-grown tomatoes & pesto of basil | 29 € |

FINGER FOOD...

- | | |
|--|-------------|
| Mas Burger
steak, cheddar cheese, pickles, tomatoes from our farmers & Pont-neuf fries | 32 € |
| Italian pizzetta
Truffled ham, stracciatella, & arugula | 33 € |
| Finger Croque-Monsieur
Mornay sauce, white ham and 18-month Comté cheese & mesclun salad | 35 € |

ALL IN SWEETNESS... **16 €**

Today's pastry, ask for our selection!

Seasonal fruit salad 

Homemade Ice Creams and Sorbets (3 scoops)





MENU ENFANT & À LA CARTE

(4 À 12 ANS)

Service au Bar · 12h - 21h



MENU 3 PLATS 32 €

ENTRÉE · PLAT · DESSERT

Avec un accompagnement au choix inclus

A LA CARTE

ENTRÉE

10 €

Salade de pâtes · Sauce tomate · billes de mozzarella

Assiette de jambon · Jambon blanc · salade verte

Tomates & Mozzarella · Tomates fraîches · billes de Mozzarella

PLAT

22 €

Steak haché · Boeuf Black Angus

Poisson du jour · Selon la pêche du jour

Blanc de poulet · Poulet fermier

Nuggets de poulet · Poulet certifié Bio · 4 pièces

Pâtes ou semoule · Sauce au choix : tomate · pesto ou bolognaise

ACCOMPAGNEMENT

12 €

Légumes de saison · Frites maison · Purée de pommes de terre

DESSERT

10 €

Mousse au chocolat

Fromage blanc · Coulis de fruits rouges

Glace · une boule vanille & une boule chocolat



Plats bien-être



Plats sans gluten



CHILDREN'S MENU & À LA CARTE

(4 À 12 ANS)

Bar Service · 12 pm - 9 pm



3-COURSE MENU € 32

STARTER · MAIN COURSE · DESSERT

Includes one side dish of your choice

À LA CARTE

STARTER

10 €

Pasta Salad · Tomato sauce · Mozzarella pearls

Parisian Ham · Cooked ham · Green salad

Tomatoes & Mozzarella · Fresh tomatoes · Mozzarella pearls

MAIN COURSE

22 €

Beef Steak · Black Angus beef

Fish of the Day · Chef's selection

Chicken Breast · Farm-Raised Chicken

Chicken Nuggets · Organic chicken · 4 pieces

Pasta or Semolina · Choice of sauce : tomato · pesto · Bolognese

SIDE DISH

12 €

Seasonal vegetables · French fries · Mashed potatoes

DESSERT

10 €

Chocolate Mousse

Fromage Blanc · Red berry coulis

Ice Cream · One scoop vanilla & one scoop chocolate



PHealthy food



Gluten free



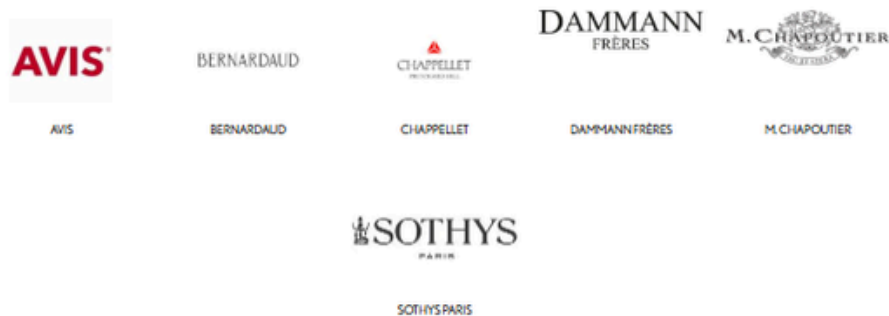
Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir-faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



Tous les prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris / All prices on this menu are net in euros, including taxes and service
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is harmful to your health. Please drink responsibly.

Certains produits peuvent contenir des sulfites, des œufs, du lait ou leurs dérivés. La carte des allergènes est disponible au Desk
Celery salt, an allergen, is available in a jar on the bar counter and may be used in some cocktails.

Some products may contain sulphites, eggs, milk or derivatives. Allergen information is available at the Desk.

Du sel de céleri, allergène, est disponible en pot sur le comptoir du bar et peut entrer dans la composition de certains cocktails