

*Las  
des  
Vignes*



*Bienvenue au restaurant le Mas des Vignes,*

*« J'ai appris que le partage n'a aucune limite tant l'émotion que l'on peut ressentir est grande...*

*Si pour certain l'écriture laisse apparaître les couleurs, c'est à travers les saveurs que mon bonheur est grand »*

*Notre Chef Guillaume Maurice, Disciple d'Escoffier, et son équipe vous invitent à la découverte des saveurs provençales, au gré des produits de l'AMAP des Olivades.*

*Welcome to Le Mas des Vignes restaurant,*

*Our Chef and his team invite you to taste the unique Provence savours from the AMAP des Olivades products.*



### *L'AMAP - LA FERME DES OLIVADES*

- *Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*
- *4 Hectares de légumes de plein champ*
- *3.5 hectares de vergers variés*
- *Apports organiques sans pesticides, ni herbicides*
- *La livraison de paniers de fruits et légumes du verger tous les deux jours*

*Consommons nos produits de saison : la garantie du goût et la qualité du produit servi à votre table.*

### *LA FERME DES OLIVADES - AMAP*

- *Association for the Preservation of Local Farming in France*
- *4 hectares of open vegetable fields, 3.5 hectares of orchards*
- *Organic inputs without pesticides or herbicides*
- *The delivery of vegetables and fruits every two days*

*Let's eat seasonal products: the guarantee of the real taste and the product quality in your plate.*

## *Les Entrées*

### *Starters*

#### *Le Foie gras*

26 €

*Duo de canard du sud-ouest en Makí et poêlé, herbes folles truffées*

*Duo of Landais foie gras, like Makí and sautéed, truffled wild herbs*

#### *La Courge*

21€

*Velouté AMAP'ien et son œuf parfait, croustini et petites pousses automnales*

*Velouté of squash from AMAP, oeuf parfait, croustini and autumn wild herbs*

#### *Le Loup*

24€

*Gravelax maison de Loup méditerranéen sur un sablé à l'agrume, cru cuit de légumes*

*AMAP'ien et mandarine corse, mascarpone aux pomelos*

*Home made Seabass Gravelax on a citrus shortbread, raw and cooked vegetables from*

*AMAP and Corsica tangerine, mascarpone with grapefruit*

## *Côté Terre et Mer*

### *Surf and Turf*

#### *Le Cabillaud*

**38€**

*Pavé de cabillaud rôti sur la peau sur un nid d'épinards de La Ferme des Olivades, courge confite de la Ferme des Olivades, palourde et jus de cuisson*

*Oven baked Cod on skin on a M. Villon's Spinach in nest, candied squash from la ferme des Olivades, clams and cooking sauce*

#### *Le Filet de Bœuf*

**41€**

*Filet de bœuf au sautoir, méli-mélo de champignons du moment truffé, ail en chemise, jus cours aux herbes du golf*

*Sautéed beef Filet, mixed seasonal mushrooms truffled, oven baked jacket garlic, thin cooking sauce with golf's herbs*

#### *Le Porc*

**36€**

*Poitrine cuite à basse température et braisée au moment, mousseline de panais et carottes AMAP'ienne glacées, jus au miel de Frégate*

*Breast of Porc Gently oven baked low temperature and roasted at the moment, mash parsnip and glazed carrot from AMAP, sauce with honey from FREGATE*

## *Les Fromages / Cheese*

### *Sélection de notre Maître Fromager Grosso*

16€

*Selection by our Cheese Master Grosso*

## *Côté sucré / Something sweet*

### *Le chocolat*

15€

*Trilogie chocolatée, accord au praliné, citron et tonka croustillant au grué*

*Chocolated Trilogy, agreement with praline, lemon and crunchy tonka with cocoa grué*

### *La Poire*

15€

*Poire cuite au vin blanc parfumée aux zestes d'agrumes, riz au lait au sésame noir et ses croustilles*

*Pear cooked in white wine, flavoured with the zest of citrus, rice pudding with black sesame and crunchied*

### *L'Avocat*

15€

*Lingot mousse chocolat blanc, cœur avocat amande et son sorbet Citron, menthe et avocat*

*White chocolate mousse, with avocado and almonds, lemon-avocado-mint sorbet*

## *Le Menu dégustation (Jusqu'à 21h00)*

**97 €**

### *Amuse-bouche*

*Velouté AMAP'ien et son œuf parfait, croustini et petites pousses automnales  
Velouté of squash from AMAP, oeuf parfait, croustini and autumn wild herbs*

---

*Duo de canard du sud-ouest en Maki et poêlé, herbes folles truffées  
Duo of Landaïs foie gras, like Maki and sautéed, truffled wild herbs*

---

*Pavé de cabillaud rôti sur la peau sur un nid d'épinards de La Ferme des Olivades,  
courge confite de la Ferme des Olivades, palourde et jus de cuisson  
Oven baked Cod on skin on a M. Vuillon's Spinach in nest, candied squash from la ferme des Olivades, clams and cooking  
sauce*

---

*Poitrine cuite à basse température et braisée au moment, mousseline de panais et carottes AMAP'ienne glacées,  
jus au miel de Frégate  
Breast of Porc Gently oven baked low temperature and roasted at the moment, mash parsnip and glazed carrot from  
AMAP, sauce with honey from FREGATE*

---

*Poire cuite au vin blanc parfumé aux zestes d'agrumes, riz au lait au sésame noir et ses croustilles  
Pear cooked in white wine, flavoured with the zest of citrus, rice pudding with black sesame and crunchied*

---

*Trilogie chocolatée, accord au praliné, citron et tonka croustillant au gruë  
Chocolated Trilogy, agreement with praline, lemon and crunchy tonka with cocoa gruë*

## *Menu enfant*

*Plat et dessert 20 €*

### *Plats :*

*Suprême de volaille fermière rôti sur la peau*

*Roasted chicken breast*

*Poisson du jour selon arrivage*

*Fish of the day*

*Haché de bœuf charolais au sautoir*

*Minced Charolais beef pan fried*

### *Garnitures :*

*Pâtes à l'huile d'olive extra vierge*

*Pastas with extra virgin olive oil*

*Légumes AMAPIEN grillés*

*Grilled AMAP's vegetables*

*Pommes frites*

*French fries*

### *Desserts :*

*3 boules glaces ou sorbets artisanaux*

*Ice cream or Sorbet*

*Moelleux au chocolat maison*

*Chocolate fudge cake*

*Découpe de fruits frais de saison*

*Sliced Fresh fruit*



## Boissons

### Eaux :

<i>Evian, Badoit Litre</i>	7 €
<i>Evian, Badoit ½ Litre</i>	5 €
<i>Châteldon (75cl)</i>	8 €
<i>Café, Décaféiné</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	5 €
<i>Chocolat</i>	5 €
<i>Carte de Sélection d'Infusions 1336</i>	5 €
<i>Carte de Sélection de Thés 1336</i>	5 €

### Sélection de la sommelière

<i>Verre de vin (12cl) Rouge, Rosé ou Blanc</i>	8 €
<i>Coupe de Champagne (12cl) Brut</i>	15 €
<i>Coupe de Champagne (12cl) Rosé</i>	16 €
<i>Porto Ruby Quinto Do Infantado (8cl)</i>	9 €

*Mas  
des  
Vignes*

*Mas  
des  
Vignes*