

*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 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

Traditionnel foie gras Landais assaisonné par nos soins, inserts de cerises et basilic, chutney de cerise.

Marbled Landais foie gras with cherries and basil, cherries' chutney

23€

L'œuf

Œuf poché aux asperges vertes et son sabayon à la truffe d'été.

Poached egg with green asparagus and its summer truffle sabayon

22€

Côté Terre et Mer
Surf and Turf

Le Turbot

Filet de turbot du Méditerranée, risotto de petits légumes Amapiens et ail noir.
Mediterranean turbot Filet, AMAP's vegetables risotto and black garlic

38€

Le Bœuf

Filet de bœuf au sautoir, escalope de foie-gras poêlé, strate et jus des premières truffes d'été,
frites de Panisse
Sautéed beef Filet, pan fried cutled foie gras, summer truffle thin slice and sauce, French
fries Panisse

42€

L'Agneau

Canon d'Agneau au lard paysan, frite de polenta aux olives provençales, artichauts frits façon
romaine
Lamb canon with bacon, Polenta fries with with provence olives and fried artichoke alla romana

37€

Les viandes que nous vous proposons sont d'origine française, espagnole, italienne ou allemande.
The meat we serve is French, Spanish, Italian or German origin.

Les Fromages / Cheese

Sélection de notre Maître Fromager Grosso / Selection by our Cheese Master Grosso

16€

Côté sucré / Something sweet

Le Romarin et le Miel de Frégate

Sablé au romarin, mousse au miel de Frégate et sa bavaroise au romarin

Rosemary shortbread, Frégate honey mousse, and rosemary bavarois

15€

L'Avocat

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

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

15€

*Le Menu dégustation
(Jusqu'à 21h00)*

95 €

Amuse bouche

*Cannelloni de Daurade Royale et son espuma de fèves de la ferme des Olivades.
Gilthead seabream cannelloni with espuma of broad bean from la ferme des Olivades*

*Œuf poché aux asperges vertes et son sabayon à la truffe d'été.
Poached egg with green asparagus and its summer truffle sabayon*

*Filet de turbot du Méditerranée, risotto de petits légumes Amapiens et ail noir.
Mediterranean turbot Filet, AMAP's vegetables risotto and black garlic*

*Canon d'Agneau au lard paysan, frite de polenta aux olives provençales, artichauts frits façon romaine
Lamb canon with bacon, Polenta fries with with provence olives and fried artichoke alla romana*

*Découpe de Fraises d'agriculture raisonnée au basilic et sa crème montée
Organic farming strawberries with basil and whipped cream*

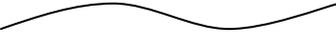
*Sablé au romarin, mousse au miel de Frégate et sa bavaroise au romarin
Rosemary shortbread, Frégate honey mousse, and rosemary bavarois*

Menu d'été TRUFFE

70€

Amuse bouche truffé du chef

*Mille feuille de tomate d'antan et burrata truffé.
Old species tomato millefeuille and truffle burrata*



*½ homard à la plancha, beurre de corail et risotto truffé.
Grilled Half lobster, coral butter and truffle risotto*



*Monte Carlo aux zestes de truffe.
Monte Carlo with peel*

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 :

Pâte à l'huile d'olive extra vierge

Pasta with extra virgin olive oil

Légumes AMAPIEN grillés

Grilled AMAP's vegetables

Pommes frites

French fries

Desserts :

3 boules glaces ou sorbets artisanal

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>Châtelain (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 €
---	-----