Ouvert tous les jours midi et soir de
12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.

Restaurant

la Table du Mas

Le Goût du sud, L'esprit du Mas

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 35€

POUR LES PETITS - 14 €

PLAT | DESSERT

Steak haché, nuggets ou Poisson pané &
Salade de fruits, glace ou yaourt

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC
Les informations sur les allergènes présents dans nos plats
sont à votre disposition sur demande.

NOS ENTRÉES - 9€

Moules gratinées à l'aïoli

Pana Cotta au lard fumé, crumble de tomates séchées, magret fumé et tuile de parmesan

Salade d'automne
(gésiers, figues, raisins, croutons, oignons rouges, chips de patates douces)

Feuilleté aux courgettes et pignons grillés, chèvre chaud au miel

Terrine de campagne maison, toast de pain grillé, confit d'oignons

NOS PLATS - 19€

Notre plat signature :

Boles de Picolat, haricots blancs

Poisson du jour, blésotto de champignons et carottes braisées

Effiloché de veau aux agrumes, purée de potimarron et carottes braisées

Côte de porc Tirabuixo façon orloff, purée de potimarron

Burger du Mas & frites maison
(Steak haché 180g de viande bovine française, chorizo, oignon confit, tomme catalane)

Blésotto aux champignons et parmesan

NOS DESSERTS - 8€

Fondant au chocolat et crème anglaise

Tarte fine aux pommes, espuma à la cannelle

Le Cube :
praliné, pistache, rose des sables chocolat, coulis de fruits rouges

Glace du Mas, chantilly et croquant aux amandes
3 parfums au choix : pomme, poire, noisette, fleur de lait, chocolat, vanille, figue, citron jaune

Le café gourmand de la Table du Mas - 10 €

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC
Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition sur demande.

LE GOÛT DU SUD, L'ESPRIT DU MAS

Ouvert tous les jours midi et soir de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.

Restaurant la Table du Mas

LA SUGGESTION DE LA SEMAINE - 19.90 €

PLAT + CAFÉ GOURMAND

Menu à l'ardoise, disponible uniquement le midi, du lundi au vendredi

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 35€

POUR LES PETITS - 14 €

PLAT | DESSERT

Steak haché, nuggets ou Poisson pané &
Salade de fruits, glace ou yaourt

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC
Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition sur demande.

Open every day for lunch and dinner from
12h00 to 13h30 and from 19h30 to 21h30.

Restaurant

la Table du Mas

The taste of the south, the spirit of the Mas

STARTER | MAIN COURSE | DESSERT – €35

FOR CHILDREN – €14

MAIN COURSE | DESSERT

Minced beef, nuggets or breaded fish &
Fruit salad, ice cream or yoghurt

OUR STARTERS - 9€

Mussels baked with aioli.

Smoked bacon Panna cotta, sun-dried tomato crumble, smoked duck breast and a Parmesan crisp.

Autumn salad.
(gizzards, figs, grapes, croutons, red onions, sweet potato crisps)

Puff pastry with courgettes and toasted pine nuts, warm goat's cheese with honey.

Homemade country-style terrine, toasted bread, onion confit.

OUR MAIN COURSES- 19€

Our signature dish

Boles de Picolat (meat balls), white beans

Fish of the day, mushroom wheat risosotto and braised carrots.

Shredded veal with leafy greens, pumpkin purée and braised carrots.

Tirabuixo pork chop, Orloff-style, with pumpkin purée.

Mas burger & homemade chips
(180g minced French beef, chorizo, caramelised onion, Catalan tomme cheese)

Wheat risotto with mushrooms and Parmesan.

OUR DESSERTS - 8€

Chocolate fondant and custard

Thin apple tart, cinnamon espuma

The Cube:
praline, pistachio, chocolate corn flakes and red berry coulis

The Mas ice cream, whipped cream and almond brittle
Choose 3 flavours: apple, pear, hazelnut, floral milk, chocolate, vanilla, fig, lemon

The Mas gourmet coffee – €10

Abierto todos los días para comer y cenar,
de 12h00 a 13h30 y de 19h30 a 21h30.

Restaurant

la Table du Mas

El sabor del sul, el espíritu del Mas

ENTRANTE | PLATO PRINCIPAL | POSTRE - 35 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS - 14 €

PLATO PRINCIPAL | POSTRE

Filete de ternera picado, nuggets o pescado empanado &
macedonia di frutta, helado o yogur.

NUESTROS PRIMEROS PLATOS - 9€

Mejillones gratinados con alioli.

Panna cotta con tocino ahumado, crumble de tomates secos, magret ahumado y teja de parmesano.

Ensalada de otoño.
(mollejas, higos, uvas, picatostes, cebolla roja, chips de boniato)

Hojaldre de calabacín y piñones tostados, queso de cabra caliente con miel.

Terrina casera de campo, tostadas de pan, confitado de cebolla.

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES - 19€

Nuestro plato estrella

Boles de Picolat, alubias blancas

Pescado del día, risotto de trigo con setas y zanahorias estofadas

Ternera desmenuzada con citricos, puré de calabaza potimarron y zanahorias estofadas

Costilla de cerdo de Tirabuixo al estilo Orloff, puré de calabaza potimarron

Hamburguesa del Mas y patatas fritas caseras
(Filete picado de 180 g de carne de vacuno francesa, chorizo, cebolla confitada, queso tomme catalán)

Risotto de trigo con setas y parmesano

NUESTROS POSTRES - 8€

Fondante de chocolate y natilla.

Tarta fina de manzana, espuma de canela.

El Cubo:
praliné, pistacho, rosa de las arenas de chocolate, salsa de frutos rojos.

Helado del Mas, nata montada y crujiente de almendras
3 sabores a elegir: manzana, pera, avellana, flor de leche, chocolate, vainilla, higo, limón.

El café gourmand de la Table du Mas - 10 €