

LE MAS DES GÉRANIUMS

RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ - 22 €

Lunch menu in two courses

SERVI TOUS LES MIDIS, SAUF LE DIMANCHE ET LES JOURS FÉRIÉS.

Served every day for lunch except on Sundays and public holidays.

ENTRÉE & DESSERT

Starter & Dessert

OU

OR

PLAT & DESSERT

Main course & Dessert

À CHOISIR DANS LE MENU DU MAS

To choose from the Menu du Mas des Géraniums

SERVI AVEC UN VERRE DE VIN OU UNE BOISSON

Served with a glass of wine or a non-alcoholic beverage



MENU DU MAS DES GÉRANIUMS - 32 €

Set menu in three courses

ENTRÉES / STARTERS

Salade César aux aiguillettes de poulet ou aux gambas sauvages et pomelos roses

Chicken or wild king prawns Caesar salad with pomelo

*

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

Mediterranean fish soup served with rouille and croutons

*

Gravlax et rillettes de saumon,

émincé de légumes de saison & pousses exotiques

Gravlax and salmon rillettes, raw seasonal vegetables & sprouts

*

Salade bergère et son cupcake au chèvre tiède du pays

mesclun maraicher, tomates cerise, noix & vinaigrette au miel

*“Salade bergère” with its hot goat cheese cupcake, mesclun salad mix,
cherry tomatoes, walnuts & honey vinaigrette*

* * *

PLATS / MAIN COURSES

Cabillaud à la provençale et son étuvée de riz Camarguais

Cod cooked “à la Provençale” with steamed rice of the Camargue

*

**Onglet de bœuf aux échalotes confites,
céleri rave et pomme de terre à la lyonnaise**

Prime cut of beef with preserved shallots, celeriac and Lyonnaise potatoes

*

Filet de daurade royale, endives et poireaux au chorizo

Fillet of gilt-head bream, chicories and leeks with chorizo

*

Boudin noir de Bigorre au porto et son écrasé de pommes de terre

Black pudding from Bigorre flavoured with port wine, potato mash

*

**Magret de canard de la ferme Puntoun,
purée de carottes à l’orange et frites de panisse**

Duck breasts from Puntoun farm, carrot-orange purée and panisse fries

* * *

DESSERTS

Pana cotta du jour

Pana cotta of the day

*

Moelleux au chocolat

Chocolate fondant

*

Fromage blanc et sa confiture de griottes

“Fromage blanc” served with Morello cherry jam

*

Nougat glacé

Iced nougat

Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine française.

Nos poissons et produits de la mer sont frais (non surgelés).

Notre huile d'olive est produite au Moulin d'Opio.

All of the restaurant's dishes are house-made. Our meat is of French origin.

Our fish and sea products are fresh (no frozen food).

Our olive oil comes from the Moulin d'Opio.



MENU ENFANTS - 13 €

Children's menu

Steak haché charolais ou nuggets de poulet et ses frites maison

Minced beef or chicken nuggets with homemade French fries

*

Dos de cabillaud ou filet de daurade royale et sa

purée de pommes de terre

Cod loin or fillet of gilt-head bream with mashed potatoes

* * *

Glaces ou sorbets au choix (deux boules)

Two scoops of ice cream or sorbet

*

Fromage blanc

“Fromage blanc”

*

Gaufre nature, sucre, chantilly ou sauce chocolat

Waffle with sugar, whipped cream or chocolate sauce



À LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine française.

Nos poissons et produits de la mer sont frais (non surgelés).

Notre huile d'olive est produite au Moulin d'Opio.

All of the restaurant's dishes are house-made. Our meat is of French origin.

Our fish and sea products are fresh (no frozen food).

Our olive oil comes from the Moulin d'Opio.

ENTRÉES / STARTERS

Salade César aux aiguillettes de poulet ou aux gambas sauvages et pomelos roses	16 € / 18 €
<i>Chicken or wild king prawns Caesar salad with pomelo</i>	
Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons	17 €
<i>Mediterranean fish soup served with rouille and croutons</i>	
Gravlax et rillettes de saumon, émincé de légumes de saison & pousses exotiques	18 €
<i>Gravlax and salmon rillettes, raw seasonal vegetables & sprouts</i>	
Salade bergère et son cupcake au chèvre tiède du pays mesclun maraicher, tomates cerise, noix & vinaigrette au miel	18 €
<i>"Salade bergère" with its hot goat cheese cupcake, mesclun salad mix, cherry tomatoes, walnuts & honey vinaigrette</i>	
Foie gras de canard du Gers et son chutney de fruits de saison	23 €
<i>Duck foie gras from Gers with its chutney of seasonal fruits</i>	
Ardoise de charcuterie de Bigorre (chorizo, jambon cru, boudin Galabar, ventrèche, fromage de tête AOC) et ses pickles de légumes (à partager)	28 €
<i>Cold cuts from Bigorre served with pickled vegetables (to share)</i>	

PLATS / MAIN COURSES

CÔTÉ MER

Risotto carnaroli aux gambas sauvages <i>Carnaroli risotto with wild king prawns</i>	19 €
Filet de daurade royale, endives et poireaux au chorizo <i>Fillet of gilt-head bream, chicories and leeks with chorizo</i>	21 €
Cabillaud à la provençale et son étuvée de riz Camarguais <i>Cod cooked « à la Provençale », steamed rice of the Camargue</i>	22 €

CÔTÉ TERRE

Boudin noir de Bigorre au porto, écrasé de pommes de terre <i>Black pudding from Bigorre flavoured with port wine, potato mash</i>	18 €
Onglet de bœuf aux échalotes confites, céleri rave et pomme de terre à la lyonnaise <i>Prime cut of beef, preserved shallots, celeriac and Lyonnaise potatoes</i>	22 €
Tartare de bœuf charolais (180g) et ses frites de panisse <i>Charolais beef tartare (180g) and panisse fries</i>	22 €
Plancha de magrets de canard de la ferme Puntoun, purée de carottes à l'orange et frites de panisse <i>Duck breasts from Puntoun farm, carrot-orange purée and panisse fries</i>	27 €
Filet de bœuf Rossini (200g) aux truffes fraîches <i>Rossini beef filet (200g) with fresh truffles</i>	36 €

VÉGÉTARIEN

Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian plate with seasonal vegetables</i>	16 €
Cannellonis épinard & ricotta <i>Spinach & ricotta cannelloni</i>	19 €

FROMAGES / CHEESES

Fromage de chèvre de l'arrière-pays Grassois 9 €
Goat cheese from local producers

CÔTÉ DOUCEURS / DESSERTS

Cheesecake à la vanille 9 €
Vanilla cheesecake

Carpaccio d'ananas et sa boule de glace coco 9 €
Pineapple carpaccio with a scoop of coconut ice cream

Pana cotta du jour 9 €
Pana cotta of the day

Tarte aux pommes façon grand-mère 9 €
Grandma's apple-pie

Moelleux au chocolat 9 €
Chocolate fondant

Fromage blanc et sa confiture de griottes 9 €
"Fromage blanc" served with Morello cherry jam

Nougat glacé 9 €
Iced nougat

Glaces ou sorbets au choix (trois boules) 9 €
Three scoops of ice cream or sorbet

Café gourmand 12 €
Coffee served with a selection of desserts

Prix TTC, service compris.