

Le Mas des G raniums

Vos plats sont élaborés par notre chef
Alain Mestriner



Entrées

Starters

L'oeuf en neige aux morilles **18 €**

Snow egg with morels

Melon et sa rosace de jambon Serrano **20 €**

Melon and its Serrano ham rosette

Burrata et tomates anciennes **20 €**

Burrata and heirloom tomatoes

Salade de poulpe, pamplemousse, iceberg **21€**

Octopus salad, grapefruit, iceberg

Tartares

Tartars

Tartare de boeuf Maison 19 €

Homemade beef tartare

Tartare de saumon à l'aneth et pomme verte 24 €

Salmon tartare with dill and green apple

Tartare aux légumes de saison, frites maison 17 €

Tartare with seasonal vegetables, homemade fries)

Végétarien

Vegetarian

Risotto de légumes à la milanaise et safran de Cipières

(safran médaillé d'or 2023) 22 €

Milanese-style vegetable risotto with Cipières saffron (saffron gold medalist 2023)

Poissons

Pisces

Linguines aux palourdes, petits dés de légumes de saison 20 €

Linguine with clams, diced seasonal vegetables

Filet de Loup à la ligure (olives noires, câpres, pomme de terre et céleri branche) 28 €

Filet of sea bass Ligurian style (black olives, capers, potato and celery)

Noix de Saint Jacques en persillade à l'huile d'olive et sa farandole de légumes 32 €

Scallops in parsley with olive oil and its farandole of vegetables

Viandes

Meats

**Entrecôte de boeuf, sauce porto et foie gras, frites fraîches
maison 28 €**

Beef rib steak, port sauce and foie gras , homemade fresh fries

**La belle côte de veau marinée aux herbes, sauce porto et foie
gras, pomme de terre au four et légumes de saison 34 €**

*The beautiful veal chop marinated in herbs, port and foie gras sauce,
baked potato seasonal vegetables*

Magret de canard à l'orange, purée de pomme de terre 26 €

Duck breast with orange, mashed potatoes

Desserts

**Tartes coquées au citron et géranium, éclats de meringues aux
noisettes, sorbet citron vert** **12 €**

Lemon and geranium pies, slivers of hazelnut meringues, lime sorbet

Assiette de fruits frais selon saison **13 €**

Plate of fresh fruit according to season

Mousse au chocolat aux éclats de toblerone **12 €**

Chocolate mousse with toblerone chips

Ananas rôti caramélisé et boule de glace coco **11 €**

Caramelized roasted pineapple and coconut ice cream

**Tarte fine aux pommes, amandes caramélisées, boule de glace
vanille** **13 €**

Thin apple tart, caramelized almonds and its vanilla scoop

Nos coupes de glaces avec ou sans alcool

Our ice cream cups with or without alcohol

Fraise melba	11 €
Dame blanche	10 €
Café Liégeois	11 €
Chocolat liégeois	11 €
Banana Split	12 €

Sorbets ou glaces:	1 boule	3,50 €
---------------------------	----------------	---------------

Sorbets or ice cream:

	2 boules	6 €
--	-----------------	------------

	3 boules	8 €
--	-----------------	------------

Parfums sorbets: Abricot Bergeron, Fraise, Melon de cavaillon, Granit Smith, Orange, Citron, Pêche de vigne, Mandarine, Lavande

Sorbet flavors: Apricot Bergeron, Strawberry, Cavaillon melon, Granit Smith, Orange, Lemon, Vine peach, Mandarin, Lavender

Parfums glaces: Chocolat noir, Pistache, Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Coco, Banane

Ice cream flavors: Dark chocolate, Pistachio, Bourbon Vanilla from Madagascar, Coffee, Coconut, Banana

Menu Enfants (Jusqu'à 12 ans)

Children's menu (Up to 12 years old)

Entrée & plat **17 €**

Starter and main course

Plat & dessert **15 €**

Dish and dessert

Entrée, plat & un dessert **19 €**

Starter, main course and dessert

Entrée: Duo de Jambon cru/ Tomate

Starter: Duo of raw ham / tomato

Plat: poisson du moment, frites, pâtes ou légumes

Main course: fish of the moment, fries, pasta or vegetables

Ou/ Or

Viande: Viande du moment, frites, pâtes ou légumes

Meat: Meat of the moment, fries, pasta or vegetables

Glaces: Boule de glace avec parfum au choix Ice cream:

Scoop of ice cream with flavor of your choice



*Toute l'équipe du Mas des géraniums vous souhaite
une excellente dégustation*