

# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI

SAUF JOUR FÉRIÉ

## MENU ENFANT (-12 ANS)

Filet de volaille pané au panko, frites ou \_\_\_\_\_ 12€  
Gnocchi sauce tomate chair à saucisse  
Sirop aux choix et glace en dessert

## ENTRÉES

Salade verte à l'ail et lardons vinaigrette balsamique \_\_\_\_\_ 6€

Entrée du jour \_\_\_\_\_ 12€

Soupe de poisson, rouille et croutons \_\_\_\_\_ 12€

Noix de Saint Jacques pôelées, crème de cresson salade de célerie, \_\_\_\_\_ 13€  
granny smith et salicorne, émulsion foie gras

Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours, frite de salsifi à la noisettes \_\_\_\_\_ 13€

Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé \_\_\_\_\_ 12€

Salade César \_\_\_\_\_ 11€ ou en plat 18€

Terrine de Foie gras mi-cuit maison \_\_\_\_\_ 18€

## PLAT VÉGÉTARIEN

Plat de légumes du moment \_\_\_\_\_ 16€



M A S   D E S   L O N N E S

# Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI  
SAUF JOUR FÉRIÉ

## PLATS VIANDES

|  |     |
|--|-----|
| Ribs de porc d'Albion grillée, marinade barbecue, frites                           | 17€ |
| Andouillette d'Eyragues, sauce moutarde, frites                                    | 16€ |
| Plat du jour (sauf le vendredi, voir ardoise)                                      | 16€ |
| Pâte du jour (voir ardoise)  | 16€ |
| Tartare de boeuf, frites (préparé par le chef ou non préparé)                      | 20€ |
| Pièce du Boucher, frites et sauce au choix   | 22€ |
| Cervelle d'Agneau rôti au beurre de câpres, paillasse de pomme de terre            | 22€ |
| Entrecôte grillée Française 300g, frites et sauce aux choix                        | 28€ |
| Cuisse de Chapon farci aux morilles, jambon serano<br>gnocchi de courge, jus corsé | 24€ |
| Filet de Boeuf, frites et sauces au choix  | 31€ |

## PLATS POISSON

|  |     |
|--|-----|
| Poisson du moment  | 22€ |
| Aïoli du Chef (uniquement le vendredi)                                 | 20€ |
| Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pomme de terre aux chorizo   | 22€ |
| Sandre grillé, fougasse au chèvre, tombée d'épinards et beurre au thym | 24€ |



# Carte du soir

## MENU ENFANT -12 ANS

Filet de volaille pané au panko maison et frites ou  
Gnocchi sauce tomate, chair à saussice \_\_\_\_\_ 12€  
Sirop et glace en dessert

## ENTRÉES

Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours, frite de salsifi \_\_\_\_\_ 13€  
à la noisette

Noix de Saint Jacques pôelées, crème de cresson, salade de célerie \_\_\_\_\_ 13€  
granny smith et salicorne, émulsion foie gras

Croustillant de Gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé \_\_\_\_\_ 13€

Terrine de foie gras mi-cuit maison \_\_\_\_\_ 18€

Entrée suggestion \_\_\_\_\_ 13€

## PLATS VIANDE ET POISSON

Cervelle d'agneau rôtie au beurre de câpres \_\_\_\_\_ 22€

Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pommes de terre aux chorizo \_\_\_\_\_ 22€

Cuisse de Chapon farci aux morilles, jambon serano, gnocchi de \_\_\_\_\_ 24€  
courage, jus corsé

Sandre grillé, fougasse au chèvre, tombée d'épinards et \_\_\_\_\_ 24€  
beurre au thym

Epaule d'agneau confite, garniture du moment \_\_\_\_\_ 31€

Filet de boeuf, béarnaise, mousseline de carotte et \_\_\_\_\_ 31€  
paillasse de pomme de terre










Plat suggestion \_\_\_\_\_ 24€

Linguini au homard \_\_\_\_\_ 60€



# Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

|  |    |
|--|----|
| Iles Flottante    | 6€ |
| Snickers glacé à la cacahuète                               | 6€ |
| Crème brulée à la vanille                                   | 6€ |
| Crumble pomme / fruits rouges                               | 6€ |
| Tiramisu café/spéculoos                                     | 7€ |
| Baba aux Rhum, chantilly                                    | 7€ |
| Profiterole au chocolat                                     | 7€ |
| Affogato (Glace vanille/amaretto/café/chantilly)   | 7€ |
| Riz au lait à la vanille, sauce caramel, praliné cacahuète  | 7€ |
| Mi-cuit au chocolat origine 66% Valrhona   | 8€ |
| Assiette de Fromages (deux morceaux au menu du midi)        | 8€ |
| Cookie géant chocolat/noisette/crème bueno/glace vanille   | 9€ |
| Entremet praliné cacahuètes  | 9€ |
| Vacherin poires et crème de marron   | 9€ |
| 2 Boules de Glaces artisanale                             | 5€ |

Glaces : Vanille/Chocolat/Yaourt/Menthe-Chocolat/Caramel/Pistache  
 Rhum-raisin/Café/Noix de coco/ Satracciatella/Banane Nuty/Amarena  
Sorbets : Fraise/Framboise/Cassis/Citron/Ananas/ Mangue/Poire



INCLUS DANS LE  
MENU DU MIDI





MAS DES LONNES

# Menu des FÊTES

du 2 au 31 decembre  
midi et soir

39 €

## ENTRÉE

*Noix de Saint Jacques pôelées, crème de cresson  
salade de célerie, granny smith et salicorne  
émulsion foie gras*

*ou*

*Ris d'agneau laqué, mousseline de topinambours  
frite de salsifi aux noisettes*

## PLAT

*Sandre grillé, fougasse au chèvre  
tombée d'épinards et beurre au thym*

*ou*

*Cuisse de Chapon farci aux morilles  
jambon serano, gnocchi de courge, jus corsé*

## DESSERT

*Dessert au choix à la carte*