

Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI

SAUF JOUR FÉRIÉ

MENU ENFANT (-12 ANS)

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

ENTRÉES

Salade verte à l'ail, lardons, croutons vinaigrette balsamique _____ 6€

Entrée du jour _____ 12€

Tartare de poisson et avocat, vinaigrette asiatique _____ 13€

" Vitello tonnato ", veau cuit en base température, sauce thon, câpres, anchois _____ 13€

Thon mi-cuit, mariné au balsamique, guacamole, vinaigrette basilic _____ 14€

Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé _____ 13€

Salade César _____ 12€ ou en plat 20€

Terrine de Foie gras mi-cuit maison _____ 18€

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat de légumes du moment _____ 16€



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€
Poitrine de cochon roulé à la sauge et jambon Serrano, légumes niçois, gnocchi à la scamorza	25€
Filet de Boeuf, frites et sauces au choix	31€

PLATS POISSON

Poisson du moment	22€
Aïoli du Chef (uniquement le vendredi)	22€
Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pomme de terre au chorizo	22€
Filet de bar grillé, façon pissaladière, chèvre frais, olives et beurre au thym	25€
Tartare de poisson, avocat, vinaigrette asiatique, Frites	22€



M A S D E S L O N N E S

Menu à 25 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
OU
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 20€

ENTRÉE

Entrée du jour
ou
Salade ail, lardons, croutons
ou
Salade César
ou
Croustillant de gambas
ou
Tartare de poisson

PLAT

Plat du jour (sauf le vendredi)
ou
Pâte du jour
ou
Ribs de porc, sauce barbecue, frites
ou
Andouillettes d'Eyragues, sauce moutarde, frites

DESSERT

Voir dessert inclus dans le menu
avec le logo : 

M A S D E S L O N N E S

Menu à 30 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

OU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 25€

ENTRÉE

Entrée du jour

ou

Salade ail, lardons, croutons

ou

Salade César

ou

Croustillant de gambas

ou

Tartare de poisson

PLAT

Pièce du boucher, frites

ou

Tartare de bœuf, frites

ou

Tentacule d'encornet géant, croustis de pomme de terre au chorizo

ou

Poisson du moment

DESSERT

Voir dessert inclus dans le menu
avec le logo :



M A S D E S L O N N E S

Menu à 39 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

M I D I E T S O I R E T J O U R F É R I É

ENTRÉES

“ Vitello tonnato ”, veau cuit en base température,
sauce thon, câpre, anchois

ou

Thon mi-cuit, mariné au balsamique, guacamole
vinaigrette basilic

ou

Suggestion du chef (uniquement le soir et jour férié)

PLATS

Filet de bar grillé, façon pissaladière, chèvre frais,
olives et beurre au thym

ou

Poitrine de cochon roulé à la sauge et jambon Serrano,
légumes niçois, gnocchi à la scamorza

ou

Suggestion du chef (uniquement le soir et jour férié)

DESSERTS

Au choix parmi tous les desserts



Carte du soir

MENU ENFANT -12 ANS

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

ENTRÉES

" Vitello tonnato " veau cuit en base température, sauce thon, câpre, anchois	13€
Thon mi-cuit, mariné au balsamique, guacamole, vinaigrette basilic	14€
Croustillant de Gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé	13€
Terrine de foie gras mi-cuit maison	18€
Entrée suggestion	14€

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€
Poitrine de cochon roulé à la sauge et jambon Serrano, légumes niçois, gnocchi à la scamorza	25€
Filet de bar grillé, façon pissaladière, chèvre frais, olives et beurre au thym	25€
Epaule d'agneau confite, garniture du moment	31€
Filet de boeuf, béarnaise, mousseline de carotte et paillasse de pomme de terre	31€
Plat suggestion	25€
Linguini au homard	60€



Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

Ile Flottante 	_____	6€
Snickers glacé à la cacahuète 	_____	6€
Crème brulée à la vanille 	_____	6€
Panna cotta coulis de fruits du moment 	_____	6€
Tiramisu café et spéculoos 	_____	7€
Baba aux Rhum, chantilly 	_____	7€
Profiterole au chocolat 	_____	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€
Affogato (Glace vanille/amaretto/café/chantilly)	_____	9€
Dessert suggestion du chef	_____	9€
Vacherin du moment	_____	9€
Colonel à composé : 6 cl d'alcool et une boule de sorbet	_____	9€
2 Boules de Glaces artisanale 	_____	5€
<u>Glaces</u> : Vanille/Chocolat/Yaourt/Menthe-Chocolat/Caramel/Pistache		
Rhum-raisin/Café/Noix de coco/ Stracciatella/Banane Nuty/Amarena		
Barbe à papa / nouga		
<u>Sorbets</u> : Fraise/Framboise/Cassis/Citron/Ananas/ Mangue/Poire		



INCLUS DANS LE
MENU DU MIDI

Carte des Boissons

SOFT

Bulleur du sud	33cl	5€
Citron-Framboise / Citron vert-Yuzu / Agrumes-Fleur de sureau Passion-Coco / Gingembre-Zeste de Citron		
Coca Cola classique / zero / cherry	33cl	3.80€
Orangina	25cl	3.80€
Schweppes tonic / agrumes	25cl	3.80€
Limonade	25cl	3.80€
Perrier	33cl	3.80€
Jus de Fruits	25cl	3.50€
orange / pomme / ace / pamplemousse / abricot / fraise / ananas		
Jus de tomate	25cl	3.50€
Sirop		2€
menthe / citron / fraise / grenadine / orgeat / fun blue / gambetta cerise / pêche / violette / kiwi / cassis / fraise bonbon / framboise		
Fuztea	25cl	3.80€
Oasis	25cl	3.80€
Thé glacé vert sencha		3€
Fraise-Rhubarbes / litchi / moji'thé / peche-passion / maté-cola		
Energy Frate Mate	25cl	4.50€
Citron-gingembre / sans bulle		

EAUX

Evian / Badoit /	50cl	4€
San Pellegrino	100cl	6€

BIÈRE

 biere pression

Licorne blonde		25cl 4€ / 50cl 8€
Floreffe Blanche		25cl 4€ / 50cl 8€
Floreffe Triple blonde		25cl 4€ / 50cl 8€
Floreffe Rosé		33cl 4€
Desperados		33cl 4€
Biere ambrée		33cl 4€
licorne Black		33cl 4€
Bière sans alcool		33cl 4€

COCKTAILS

Mojito avec ou sans alcool	10€
Pornstar avec ou sans alcool	10€
Cocktail maison avec ou sans alcool	10€
Spritz Apérol / St germain / Limoncello	10€
Gin Tonic	10€
Americano	10€

WHISKY

Classique	6cl	6€
Jack Daniel	6cl	6€
Nikka Days	6cl	10€
Dalwhnnie 15 ans d'age	6cl	10€
Bellevoye	6cl	10€



Carte des Boissons

APÉRITIFS

Pastis, Ricard _____	2cl 2€
Campari _____	6cl 5€
Martini Blanc / Rouge _____	6cl 5€
Kir Cassis / Mure / pêche / Chataigne _____	8cl 4€
Porto / Muscat _____	7cl 5€
Coupe de Champagne _____	10 cl 10€
Prosecco _____	10 cl 6€
Suze _____	6cl 5€
Vodka _____	6cl 6€
Gin _____	6cl 6€

RHUM

Bacardi _____	4cl 5€
Captain Morgan _____	4cl 5€
Havana Club _____	4cl 6€
Rhum arangée _____	4cl 8€
Bum Bum Original / X.O _____	4cl 10€
Don Papa _____	4cl 10€
Diplomatico _____	4cl 10€
Clement V.O _____	4cl 10€
Crème de Rhum Artisanale / Banane _____	4cl 10€

DIGESTIFS

Get 27/31/Mentheuse _____	4cl 5€
Limoncello _____	4cl 5€
Baileys _____	4cl 5€
Amaretto _____	4cl 5€
Frigolet _____	4cl 10€
Camargaise _____	4cl 10€
Poire _____	4cl 10€
Caraxès Manguin poire et rhum _____	4cl 10€
Cognac Camus _____	4cl 10€
Bas armagnac 6 ans d'âge _____	4cl 10€
Calvados Chateau du Breuil _____	4cl 10€

LE CHAUD

Café _____	2.50€
Décafeiné _____	2.50€
Cappuccino _____	4€
Chocolat _____	3€
Viennois Café / Chocolat _____	6€
Thé Vert / menthe / Fruits rouge / Noir _____	2.50€
Infusion Verveine / Menthe _____	2.50€
Irish Coffee _____	10€

