

À LA CARTE

Mozzarella panée et sauce tomate basilic	7€
Camembert Rôti Miel Noix	9€
Foie gras de canard maison (les lobe de foie gras de la Maison SAMARAN)	14€
Poêlée d'Encornets en salade	10€
Salade de Poulet pané et copeaux de Grana padano	10€
Tartare de Bar Pomme Granny Smith	15€
Oeuf Mollet Espuma De PDT & Champignons	12€
Couteaux de mer en persillade cuits a la plancha	10€
Jambon pan con tomate	11€

LA DÉCOUPE AU POIDS

La Pièce de Boeuf de Galice
maturée, min 35 jours
les 100 grammes/ 12€ (min 200 Gr)

Une Sauce au Choix :Gorgonzola , Poivre ou Miel
Les Viandes sont cuites à la braise et accompagnées de salade et au
choix : Frites Maison ou Purée de PDT Maison ou Grumble de
Courgettes

- Élevée à l'herbe dans un terroir idéal
(pas de gel, pas de sécheresse).
- Race Autochtone de la région de Galice, située au
Nord-Ouest de l'Espagne et à proximité de l'Océan
Atlantique.
- Chaque bête dispose d'un grand espace pour
évoluer, ne subissant aucun stress, ce qui est
primordial pour le bien être de l'animal et nécessaire
pour obtenir une viande tendre.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Consommer saignant, une bonne viande doit être
persillée, c'est à dire parsemée de petits points de
gras, c'est ce qui donne le goût.

PLATS

Entrecôte cuite à la braise 350 GR	23€
Pluma de cochon cuite à la braise	20€
Magret de canard cuit à la braise (De La Maison SAMARAN 350/400g)	22€
Côte de bœuf cuite à la braise 1 Kg environ	49€
Mast Burger Bacon /frites Maison	15€
Duck Burger /frites maison	17€
Escalope de poulet Façon Milanaise	14€
Une Sauce au Choix : , Poivre / Gorgonzola/Miel	
Accompagnement au choix : Frites Maison ou Purée De PDT Maison ou Crumble de Courgettes	
Burger Végétarien Frites Maison	14 €
Brochette De Saumon Risotto d'épeautre	17 €
Filet de Maquereau Risotto d'épeautre	19€
Tataki De Thon Risotto d'épeautre	21€
Parillade de Poissons Risotto d'épeautre (Saumon ,Maquereau, couteaux,Tataki de thon et Encornet)	28€

Le MASTounet 9€

Menu enfant / jusqu'à 10

Nuggets de poulet maison / frites
ou Steak haché de boeuf / frites

Mini Moelleux au Nutella