

À LA CARTE

Mozzarella panée et sauce tomate basilic	8€
Salade de Chèvre Miel Noix	12€
Foie gras de canard maison	16€
Poêlée d'Encornets en salade	11€
Salade de Poulet pané et copeaux de Grana padano	12€
Tartare de Saumon	12€
Tartare de Tomates Mozzarella Buratta	12€
Couteaux de mer sauce vierge	11€
Jambon pan con tomate	11€

LA DÉCOUPE AU POIDS

La Pièce de Boeuf de Galice
maturée, min 35 jours
les 100 grammes/ 14€ (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 gratin de Pomme De Terre Maison ou Crumble
de Courgettes

- Élevé 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	25€
Pluma de cochon cuite à la braise	21€
Magret de canard cuit à la braise 350/400g	24€
Côte de bœuf cuite à la braise 1 Kg environ	52€
Mast Burger Bacon /frites Maison	17€
Duck Burger /frites maison	18€
Escalope de poulet Sauce Gorgonzola	16€
Burger Végétarien Frites Maison	17 €
Filet de Daurade Sauce Vierge	19€
Tataki De Thon Croustillant	23€
Parillade de Poissons Risotto d'épeautre (Saumon,, couteaux,Daurade,Tataki de thon et Encornets)	31€

Une Sauce au Choix : Poivre / Gorgonzola/Miel

Accompagnement au choix : Frites Maison ou
Gratin De Pomme De Terre Maison ou Crumble
de Courgettes

Le MASTounet 10€

Menu enfant / jusqu'à 10

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

Mini Moelleux au Nutella