

# À LA CARTE

Mozzarella panée et sauce tomate basilic	8€
Assiette d'antipasti et Buratta	12€
Cromesquis de jambon sauce tartare	8€
Panna cotta au chèvre tomates confites et roquette	7€
Céviché de daurade aux agrumes	12€
Caviar d'aubergines et oeuf mollet	7€
Jambon pan con tomate	11€
Salade de tentacules d'encornets	12€

## LA DÉCOUPE AU POIDS

La Pièce de Boeuf de Galice  
maturée, min 35 jours  
les 100 grammes/ 15€ (min 200 Gr)

Une Sauce au Choix :roquefort , champignons ou Miel  
Les Viandes sont cuites à la braise et accompagnées de salade et au  
choix : Frites Maison ou gratin de Pommes De Terre Maison ou Tian de  
légumes

- 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 400 GR	29€
Magret de canard cuit à la braise 350/400g	26€
Escalope de poulet à la braise	18€
Côte de bœuf cuite à la braise 1,2 kg env	56€
Côte de boeuf de Galice maturée 1,2kg env	89€
Mast Burger Bacon /frites Maison	18€
Côte de cochon 450g env	22€
Gratin d'aubergines parmigiana	17 €
Cabillaud gratiné à l'aïoli risotto d'orge perlé	22€
Grosses crevettes persillade et aïoli	23€
Parillade de Poissons risotto d'orge perlé ( crevettes, daurade , cabillaud, tentacules d encornets)	31€

**Une Sauce au Choix :** , champignons/roquefort/  
Miel

**Accompagnement au choix :** Frites Maison ou  
Gratin De Pommes De Terre Maison ou tian de  
légumes

**Le MASTounet 11€**

**Menu enfant / jusqu'à 10**

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

Mousse au chocolat