

À LA CARTE

Mozzarella panée et sauce tomate basilic	8€
Saumon Gravlax	12€
Couteaux en Persillade	11€
Foie Gras aux figues	15€
Planche De Charcuterie Ibérique	12€
Oeuf mollet Creme de foie Gras & Poudre De Jambon Serrano	9€
Camembert Rôti Miel & Noix	11€
Salade camembert rôti jambon serrano	15€
Salade cesar	15€

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,Miel ou poivre
Les Viandes sont cuites à la braise et accompagnées de salade et au
choix : Frites Maison ou gratin de Pommes De Terre Maison ou
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	16€
Côte de bœuf cuite à la braise 1kg env	57€
Souris D'Agneau	25€
Mast Burger boeuf Bacon /frites Maison	18€
Pluma de Cochon	24€
Gratin d'aubergines parmigiana	17€
Filets de rouget	22€
Grosses crevettes persillade et aïoli	24€
Tataki de Thon	28€

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

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

Le MASTounet 11€

Menu enfant / jusqu'à 10

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

Mousse au chocolat
sirop ou verre de coca