



Bienvenue au
Mas d'Aspin





BIENVENUE AU MAS D'ASVIN !

NOTRE MAISON, C'EST UN PEU PLUS QU'UN SIMPLE RESTAURANT BISTRONOMIQUE : C'EST AUSSI UN LIEU D'ACCUEIL AVEC DES CHAMBRES D'HÔTES ET DES GÎTES, LE TOUT GÉRÉ EN FAMILLE.

NOUS AVONS QUITTÉ NOTRE CHÈRE HAUTE-SAVOIE POUR POSER NOS VALISES ICI, ET C'EST TOUT NATURELLEMENT QUE NOUS AVONS EMPORTÉ AVEC NOUS LES SAVEURS DE NOTRE TERROIR.

SUR NOTRE CARTE, VOUS RETROUVEREZ DONC DES PRODUITS TYPIQUES DE CHEZ NOUS :

- LA CHARCUTERIE VIENT DE LA "MAISON BAUD", À VILLAZ,
- LE FROMAGE À FONDUE EST LIVRÉ TOUT DROIT DE LA FERME "GAEC DE LA VALLÉE BLANCHE", À LA CLUSAZ,
- ET NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES PROVIENT DE LA FERME "GAEC LES NARCISSES", ÉGALEMENT À VILLAZ.

POUR ACCOMPAGNER TOUT ÇA, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN DES VINS LOCAUX, RICHES ET VARIÉS, QUI SAURONT METTRE EN VALEUR NOTRE CUISINE.

C'EST AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITÉ QUE NOUS VOUS FERONS DÉCOUVRIR NOTRE UNIVERS, ENTRE TRADITION SAVOYARDE ET DOUCEUR DU SUD!

S





Nos Tapas

PLANCHE DE CHARCUTERIE

18€

JAMBON FUMÉ 12 MOIS D’AFFINAGE,
COPPA ET SAUCISSON

PLANCHE MIXTE

22€

CHARCUTERIE ET FROMAGE

PLANCHE DE GRILLADE

21€

MERGUEZ, SAUCISSE ET BROCHETTE DE
POULET

BRUSHETTA

16€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC

QUASSADILLAS

13€

TORTILLAS À L’EMMENTAL ET AU CHEDDAR

BOL DE FRITE

6€





Entrées

CEVICHÉ DE THON ROUGE

13€

SUBLIMÉ D'UNE VINAIGRETTE ET DE
SEGMENTS D'AGRUMES

TARTELETTE À LA TOMATE


12€

PÂTE FEUILLETÉE MAISON
AGRÉMENTÉE DE MOZZARELLA, DE
TOMATE CERISE ET D'UN PESTO AU
BASILIC

FAUX FILET DE BOEUF

13€

FAÇON CARPACCIO SERVI AVEC LA
FRAICHEUR DU MELON ET DE LA
PASTÈQUE ET UNE SAUCE "TIGRE QUI
PLEURE "





Plats

POISSON BLANC EN CROUTE D'HERBE

27€

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
NOUVELLES FLAMBÉES AU PASTIS ET D'UNE
SALADE CROQUANTE DE FENOUIL

FILET DE TRUITE DE VILLEFORT

29€

RETROUVEZ LES SAVEURS DU SUD AVEC UNE
POLENTA AUX OLIVES ACCOMPAGNÉE D'UN
POIVRON FARCI À LA FETA ET DES LÉGUMES DU
SOLEIL

CORDON BLEU MAISON

27€

GARNIS À L'ABONDANCE SUBLIMÉ PAR LES
COULEURS DE LA COURGETTE

QUASI DE VEAU 180GR

32€

ACCOMPAGNÉ D'UN MILLE-FEUILLE DE
POMME DE TERRE ET D'ARTICHAUTS À LA
GRECQUE

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

19€





Nos Grillades

CÔTE DE BOEUF 450/500GR *37€*

FILET DE BOEUF 200 GR *32€*

MAGRET DE CANARD ENTIER *29€*
350GR

NOS GRILLADES SONT
ACCOMPAGÉES DE POMMES DE
TERRE NOUVELLES ET D'UNE
RATATOUILLE





Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE

8€

MARQUISE "FLORENCE"

9€

MOUSSE CHOCOLAT GLACÉE
SUBLIMÉE D'UNE GANACHE AU
CHOCOLAT BLANC ET D'UNE CRÈME
ANGLAISE

DESSERT SIGNATURE

9€

ENTREMET MOUSSE VANILLE, INSERT
FRUIT ROUGE ET BISCUIT SPECULOS

LA ROSÉE DES FRUITS

9€

COMPOTÉE DE PÊCHE ET D'ABRICOT,
ACCOMPAGNÉE D'UN SMOOTHIE DE
FRUITS FRAIS.





Nos Glaces

1 BOULE 2.50€

2 BOULES 4.50€

3 BOULES 6.50€

SUPPLÉMENT: 1.50€

-COULIS CHOCOLAT

-CRÈME ANGLAISE

-COULIS FRUIT ROUGE

NOS PARFUMS:

-VANILLE

-CHOCOLAT

-MENTHE CHOCOLAT

-PISTACHE

-FRAISE

-MANGUE

-FRUIT DE LA PASSION

-PECHE JAUNE

'-FRAMBOISE

-RHUM / RAISIN

-POIRES

-STRACCIATELLA

-MARRON

-NOUGAT

-CARMEL

-CAFÉ

-GÉNÉPI

'-CITRON

NOS GLACES SONT ARTISANALES:
MAITRE ARTISAN GLACIER MAISON
"CABIRON"





Menu du Mas

ENTRÉE AU CHOIX

CORDON BLEU MAISON

GARNIS À L'ABONDANCE SUBLIMÉ DES COULEURS DE LA COURGETTE

ou

**POISSON BLANC EN CROUTE
D'HERBE**

ACCOMPAGNÉ DE POMME DE TERRE NOUVELLE FLAMBÉE AU
PASTIS ET D'UNE SALADE CROQUANTE DE FENOUIL

DESSERT AU CHOIX

37 €





Menu enfant

POISSON DU MOMENT

OU

JAMBON BLANC

OU

DEMI FILET BOEUF

**AVEC POMME DE TERRE
GRENAILLE ET/OU LÉGUME
DU MOMENT**

COUPE GLACÉE

Ton âge est le prix du menu
(minimum 3€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans
maximum

