

ON DÉJ' QUOI ?

DU LUNDI AU VENDREDI

12H - 15H

Lieu où il fait bon vivre...

MENU

La Formule du jour

L'entrée du jour

8€

—

Le plat du jour

16€

—

Le dessert du jour

8€

Duo = 23€

Trio = 29€

MENU

Les entrées

Œufs mimosa 9€

Œufs durs tranchés, mayonnaise au thon sur un lit de salade.

-

Tomate Burrata & pesto 9€

Tomate d'Antan, demi Burrata et pesto maison.

-

Croque-Monsieur truffé 12€

Brioche artisanale grillée, béchamel à la truffe, jambon blanc truffé et emmental râpé.

Un croque devenu "le classique" du Mas Campo !

-

Tartare de saumon mangue et avocat 12€

Saumon tranché en cubes, mangue, avocat et vinaigrette au citron confit.

-

Pan con tomate 14€

A partager.

MENU

Les plats

Tomate Burrata & pesto 18€

Tomate d'Antan, Burrata et pesto maison.

-

Tartare de saumon mangue et avocat 20€

Saumon tranché en cubes, mangue, avocat et vinaigrette au citron confit, frites maison et salade.

-

Tartare de bœuf 19€

Bœuf tranché au couteau et préparé, frites maison et salade.

-

Pièce du boucher 24€

Frites maison et salade, sauce maison.

-

1/2 Magret, sauce miel d'Acacia 20€

Grillé à la plancha, accompagné d'un écrasé de pommes de terre maison et de légumes croquants.

-

Tigre qui pleure 24€

Bœuf saisie et tranché finement, sauce thaï, frites maison et salade.

MENU

Les plats

Salade César 17€

Salade, aiguillettes de poulet panées, oeuf dur, croûtons, crudités, bacon et sauce césar.

-

Filet de Daurade Royale 25€

Filet de Daurade, risotto crémeux au parmesan et vierge de légumes.

-

Saumon miso 25€

Pavé de saumon mariné dans une sauce miso. Ecrasé de pommes de terre maison et légumes croquants.

-

Burger Chicken 19€

Pain complet, poulet pané, sauce tartare et crudités. Frites maison et salade.

-

Linguines aux palourdes 20€

Palourdes grillées en persillade et jus de cuisson.

MENU

Les desserts

Pavlova fruits rouges 9€

Meringue croustillante, fruit rouges et coulis fruit rouges.

-

Minestrone de fruits exotiques à la vanille 8€

Mangues, ananas, kiwis tranchés finement et sirop à la vanille bourbon.

-

Tiramisu nutella 9€

Tiramisu maison, revisité au Nutella.

-

Brioche perdue au caramel et spéculoos 9€

Brioche artisanale façon "pain perdu", coulis caramel beurre salé maison, spéculoos et glace vanille macadamia.

-

Café gourmand 11€

Café + que gourmand (5 pièces).

-

Assiette de fromages 9€

Fromages fermiers du moment.