

# Le MAST'Heure

Formules midi avec une boisson comprise \* (Du lundi au vendredi midi uniquement)

## 3 formules

Entrée + Plat	15 €
Plat + Dessert	15 €
Entrée + Plat + Dessert	16.90 €

### Entrée du jour

Mozzarella panée et sa sauce tomate basilic

Assiette de Jambon de pays

Poêlée d'Encornet en salade



### Plat du jour

Brochette de Boeuf cuit à la braise / frites et salade

Bavette d'ailou cuite à la braise / frites et salade

Filet de poulet, cuit à la braise sauce gorgonzola / frites et salade

Entrecôte cuite à la braise / frites et salade (+2€)

Filet de saumon frais à la plancha / riz



### Dessert du jour

Truffes glacées menthe chocolat

Panna cotta au coulis de framboise

Fromage blanc (coulis de framboise -miel – nature – sucre)

Soupe de fraises

Moelleux au Nutella maison

Café gourmand (suppl. 3€)

\* Boisson au choix : (Aucun changement de boisson n'est possible)

*Verre de vin rouge ou rosé (12cl) ou bière (25cl) ou coca cola (25cl)*

Prix nets et service compris

## Le Menu Saveur

---

### Menu complet

Entrée + Plat + Dessert

23.50 €

Poêlée de Seiches en salade

Salade de poulet pané et copeaux de Grana padano

Oeuf cocotte au Foie gras



Brochettes de saumon au chorizo cuit à la plancha / riz

Faux filet cuit à la braise ,sauce poivre/frites et salade

Escalope de veau cuite à la braise , crème à l'ail / frites et salade



Panna Cotta au coulis de framboise

Moelleux au Nutella maison

Sorbet Fruit et fruits frais

## Le MASTounet

---

### Menu enfant

*Pour les enfants, jusqu'à 12 ans*

9.00 €

Nuggets de poulet maison Frites **Ou** Petite pièce de bœuf / Frites



Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat ou citron) **Ou** Mini moelleux au Nutella

Prix nets et service compris

## Le Menu Plaisir

---

Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	25 €
Entrée + Plat + Dessert	28 €

Demi douzaine d'Huîtres de Cancale N° 3 de la Baie du Mont st Michel  
Ossau Iraty pané et confiture de cerises  
Foie gras de canard maison mi-cuit et chutney de figues  
Jambon Serrano Duroc de la maison « Martinez Somalo » et pan con tomate  
Couteaux de mer en persillade cuits à la plancha

.....

Entrecôte cuite à la braise / Sauce poivre  
Rognon de veau cuit à la braise / Sauce Madère  
Faux filet d'Agneau cuit à la braise / Sauce miel et thym  
Côte de bœuf 1KG environs pour 2 personnes (+ 4 € *par pers*) / Sauce poivre  
Magret de canard « Samaran » cuit à la braise / Sauce roquefort  
Tartare de Boeuf au couteau et vieux Gouda  
Filet de Daurade cuit à la plancha sauce citron / Riz Vénéral  
Tataki de Thon mi cuit au sésame / Tagliatelles de légumes

LES VIANDES SONT CUITES À LA BRAISE ET ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET AU CHOIX :  
FRITES OU GRATIN DE POMME DE TERRE .

.....

Carpaccio de fraises et boule de glace Faisselle  
Pain perdu Brioché et glace vanille  
Profiteroles maison  
Nougat Glacé et son coulis de fruits rouges  
Rocamadour fermier  
Le Café gourmand (+ 2€)

Prix nets et service compris

# La carte

---

## En entrée ou à partager

Mozzarella panée et sauce tomate basilic	7 €
Couteaux de mer en persillade cuits à la plancha	11€
Jambon Serrano Duroc de la maison « <i>Martinez Somalo</i> »	11€
Ossau Iraty pané et confiture de cerises	11€
Foie gras de canard maison mi-cuit et chutney de figues	12€
Poêlée de Seiches en salade	9€
Salade de poulet pané et copeaux de grana padano	8 €
Oeuf cocotte au Foie gras	8 €
Demi douzaine d'Huîtres de Cancale N° 3 de la Baie du Mont st Michel	12€

## Plats

Entrecôte cuite à la braise / Sauce poivre	20€
Rognon de veau cuit à la braise / Sauce Madère	19€
Faux filet d'Agneau cuit à la braise / Sauce miel et thym	20€
Magret de canard « <i>Samaran</i> » cuit à la braise / Sauce roquefort	19€
Côte de bœuf cuite a la braise 1 Kg environ / Sauce poivre	44€
Bavette d'ail cuite à la braise / Sauce poivre	17€
Filet de poulet cuit à la braise sauce gorgonzola	16€
Tartare de Boeuf au couteau et vieux Gouda	18€
Tataki de Thon mi cuit au sésame / Tagliatelles de légumes	20€
Filet de Daurade cuit à la plancha sauce citron / Riz Vénééré	19€
Brochettes de Saumon et chorizo cuites à la plancha / riz	17€

\* Les Viandes sont cuites à la braise et accompagnées de salade et au choix :  
Frites ou gratin de pomme de terre .

## *La Découpe au Poids*

La Pièce de Boeuf de Galice - maturée min 35 jours / 10 € les 100 grammes (min 200 Gr)

La Viande est cuites à la braise et accompagnées de salade et au choix : Frites ou Gratin de pomme de terre .

---

Elevée à l'herbe dans un terroir idéal ( pas de gel , pas de sécheresses) .

Race Autochtone de la région de Galice ,située en 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 .

Conseil 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 . NE FUYEZ PAS LE GRAS .

---

## *Desserts*

Profiteroles maison	7€
Truffes glacées menthe chocolat	5€
Sorbet fruit et fruits frais	5€
Pain perdu brioché et glace vanille	7€
Carpaccio de fraises et boule de glace Faisselle	7€
Rocamadour fermier	7€
Fromage blanc (coulis de framboise -miel – nature – sucre)	4€
Le Café gourmand	8€
Panna cotta au coulis de framboise	5€
Moelleux au Nutella maison	5€

*LE MAST BRAISE et VIN  
S'EST VU REMETTRE LE TITRE DE MAITRE RESTAURATEUR.*



Ce titre vient valoriser les restaurateurs de métier afin de reconnaître leurs compétences et leur professionnalisme.

Le titre de Maître Restaurateur garantit le respect d'une charte stricte :

Cuisine faite sur place

Produits frais

Non recours à des plats préparés

Renouvellement quotidien d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Achat de charcuteries et salaisons auprès d'artisans ou de PME indépendantes

Diversification des plats proposés

Hygiène et propreté irréprochables en cuisine comme en salle

Respect strict des normes de sécurité

*NOS PRODUITS*

les Oeufs Label Rouge élevés en plein air

Le Café par la Maison Bacquié

Les Poissons par Beuron à Carcassonne

Les Magrets et Foies par la maison « Samaran »

Le Boeuf de Galice par la Boucherie Lascours

Fruits et légumes par Jean Francois notre Primeur du Marché Gare de Toulouse

Les viandes sont sélectionnées par Philippe en provenance direct : de Rungis , D'Irlande ou de producteur locaux

Fabien et Amélie , sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant et vous souhaitent une excellente dégustation !

*Bon appétit !*