

Le MAST'Heure

Formules midi avec une boisson comprise *
(Du lundi au vendredi midi uniquement et hors jours fériés)

Les Formules

| | | | |
|-------------------------|----|----------------|---------|
| Entrée + Plat | OU | 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'ail 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)
Salade de fruits frais
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)

Le Menu Saveur Entrée + Plat + Dessert 23.50 €

Tartine d'Avocat et Saumon fumé / sésame , crème Balsamique
Cromesquis de confit de Canard
Velouté de Panais , dés de Foie gras / croûtons / lardons



Brochettes de saumon au chorizo cuit à la plancha / riz
Onglet de Boeuf cuit à la braise , échalotes / frites et salade
Saucisse de Toulouse au « Comté et vin du Jura » cuite à la braise / frites et salade



Moelleux au Nutella maison
Crème brûlée au Carambar
Sorbet Fruit et fruits frais

Le Menu Plaisir Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 28 €

Ravioles de Langoustines
Camembert rôti / miel et noix
Foie gras de canard maison mi-cuit et chutney de figues
Jambon Duroc de Batallé « *grande reserve* » 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
Pluma de cochon cuite à la braise / Sauce banyuls
Côte de bœuf 1KG environs pour 2 personnes (+ 4 € *par pers*) / Sauce Poivre
Magret de canard « Samaran » cuit à la braise / Sauce Roquefort
Sole à la plancha / Risotto d'épeautre au Parmesan
Tataki de Thon mi cuit au sésame / Poêlée de légumes

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



Pain perdu Brioché et glace vanille
Profiteroles maison
Tartelette Ananas façon Pina Colada
Financier coeur Praliné
St Nectaire fermier de « chez Xavier »
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 Duroc de Batallé « grande reserve » et pan con tomate | 11 € |
| Camembert rôti / miel et noix | 11 € |
| Foie gras de canard maison mi-cuit et chutney de figues | 12 € |
| Poêlée d'Encornet en salade | 8 € |
| Cromesquis de confit de Canard | 8 € |
| Velouté de Panais , dés de Foie gras / croûtons / lardons | 8 € |
| Ravioles de Langoustines | 12 € |

Plats

| | |
|--|------|
| Entrecôte cuite à la braise / Sauce Poivre | 20 € |
| Rognon de veau cuit à la braise / Sauce Madère | 19 € |
| Pluma de cochon cuite à la braise / Sauce banyuls | 20 € |
| Magret de canard « Samarant » cuit à la braise / Sauce Roquefort | 19 € |
| Côte de bœuf cuite a la braise 1 Kg environ / Sauce Poivre | 44 € |
| Bavette d'ailou cuit à la braise / Sauce Poivre | 17 € |
| Filet de poulet cuit à la braise sauce Gorgonzola | 16 € |
| Tataki de Thon mi cuit au sésame / Poêlée de légumes | 20 € |
| Sole à la plancha / Risotto d'épeautre au Parmesan | 20 € |
| Brochettes de Saumon et chorizo cuites à la plancha / riz | 17 € |

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

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

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€ |
| Tartelette Ananas façon Pina Colada | 7€ |
| St Nectaire fermier de « chez Xavier » | 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€ |
| Financier coeur Praliné | 7€ |
| Crème brûlée au Carambar | 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

Café bio torréfié dans le Gers

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 producteurs locaux

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

Bon appétit !