



Suivez-nous



MAZETTE

RESTAURANT, GOÛTER, LIEU DE VIE

Ouvert

Du Lundi au Vendredi
16H00 / 00H00
Samedi
8H30 / 00H00

LA CUISINE

À partager... ou pas



Ceviche éphémère 10 €

Lait de coco, citron vert, piment oiseau

Croustillants de chèvre au miel 9 €

Salade de roquette, pignons grillés & miel

Accras de légumes de saison 10 €

Par cinq, avec la petite sauce qui va bien

Stracciatella à la truffe 13 €

Huile de truffe, truffe d'été fraîche & fleur de sel

L'Assiette MAZETTE 17 €

Dégustation de plusieurs bouchées de la maison

Plats signatures : le cœur battant de la maison

Tartare de Bœuf 23 €

Charolais au Couteau

Coulis de pesto basilic, tomates confites maison, parmesan, stracciatella & frites

Gnocchi Artisanaux 21 €

by Dolce & Italia Hyères

Crème légère au parmesan & légumes de saison

Poire de bœuf 23 €

Grenailles & légumes rôtis sauce chimichurri

Burrata Façon MAZETTE 18 €

Tomates de pays, pêches & melon, graines de courge

L'incontournable salade de bœuf thaï 18 €

Choux chinois & choux rouge, pousses de soja, menthe fraîche, coriandre, cacahuètes torréfiées, oignons frits & bœuf poêlé

Tentacules d'encornets & polenta crémeuse 22 €

Légumes rôtis, sauce vierge au fenouil, pignons grillés & basilic frais

Filet de Dorade & Zeste de citron 21 €

Riz blanc aux légumes rôtis & pesto d'herbes fraîches

Carpaccio de Bar 21 €

Huile d'olive citronnée, piment d'espelette
Petite salade de choux & crudités

Desserts : Un final en beauté

Café gourmand 3 mignardises 8 €

Thé Gourmand by Roseya Hyères 9 €

Dijo Gourmand 10 €

Coupe Mazette (glace citron & vanille, coulis framboise, chantilly) 7 €

Salade de fruits, parfumée à la verveine du jardin & sa glace artisanale 7 €

Brownie aux Cacahuètes, glace cacahuètes & chantilly 7 €

Tarte citron meringuée 7 €

La Winter body (brownie, glace vanille & cacahuète, caramel beurre salé, chantilly) 8 €

La Fameuse Brioche retrouvée, Glace Vanille & chantilly 8 €

Softs

Coca cola (original, zéro) 33cl 4 €

Orangina 25cl

Schweppes Tonic

Fuzetea 25cl

Badoit rouge 33cl

limonade Phénix 25cl



Les Sirops:

Grenadine, Fraise, Menthe, 2,50 €

Citron, Pêche, Orgeat

Jus de fruits en bouteille Soleia 25cl : 4 €

Abricot, Ananas, Pomme, tomate

Orange pressée 4 €

Notre Citronnade Maison 4,50 €



Evian, Badoit 1L 7 €

Evian, Badoit 0,5L 4 €

Apéros sans alcool

Bouteille de Rosé Sam a dit 75cl 17 €

Gin Tonic Tanqueray 00 4cl 7 €

Supplément Soft 2 €

Virgin Spritz 7 €

Virgin Mojito 7 €

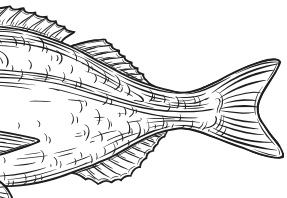
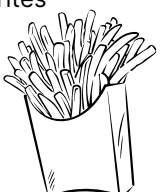
Virgin Piña colada 7 €

Bière sans alcool Les Îles d'Or 6,50 €

MENU PITCHOUNET (-10 ANS)

SIROP + PLAT + BOULE DE GLACE 13 €

Steak haché de bœuf ou filet de poisson avec Frites ou légumes



LA CAVE

VIN BLANC

CÔTES DE PROVENCE - Château des Anglades
Château des Anglades - Hyères



Bio Local



12,5CL

6,00€



75CL

29,00€

SUD-OUEST - Le Colibri (cépages résistants)
Domaine le Passelys - Douelle

Bio

6,00€

29,00€

CÔTES DE PROVENCE - Love by Léoube
Château Léoube - Bormes-Les-Mimosas

Bio Local

7,00€

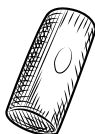
32,00€

BOURGOGNE - La Chablisienne
Petit Chablis Vibrant - Chablis

8,00€

39,00€

BANDOL - Domaine de la Garenne
Domaine de la Garenne - La Cadière d'Azur



7,00€

34,00€

VIN ROSÉ



CÔTES DE PROVENCE - Château des Anglades
Château des Anglades - Hyères

Bio Local

6,00€

29,00€

CÔTES DE PROVENCE - M. Christine Cru Classé
Château de L'Aumerade - Pierrefeu-Du-Var

Local

6,00€

29,00€

CÔTES DE PROVENCE - Love by Leoube
Château Léoube - Bormes-Les-Mimosas

Bio Local

7,00€

32,00€

CÔTES DE PROVENCE - Les Cannissons
Domaine Des Campaux - Bormes-Les-Mimosas

Bio Local

6,00€

29,00€

BANDOL - Cuvée "M"
Domaine de la Garenne - La Cadière d'Azur

7,00€

34,00€

VIN ROUGE

CÔTES DE PROVENCE - Love by Léoube
Château Léoube - Bormes-Les-Mimosas

Bio Local

7,00€

32,00€

CÔTES DU RHONE - Le temps est venu
Domaine Stéphane Ogier - Ampuis

6,00€

29,00€

BANDOL - Domaine de la Garenne
Domaine de la Garenne - La Cadière d'Azur

8,00€

39,00€

SUD-OUEST - Le Colibri (cépages résistants)
Domaine le Passelys - Douelle

Bio

6,00€

29,00€

CÔTES DE PROVENCE - Château des Anglades
Château des Anglades - Hyères

Bio Local

6,00€

29,00€



LE BAR

Les Bulles

Prosecco Doc Scalini	75cl – 25,00€
La coupe de Prosecco	12,5cl – 7,00€

Les Bières des îles d'or Local

PRESSION :

Blonde Virée à Porquerolles	25cl – 4,50€ / 50cl – 8,00€
-----------------------------	-----------------------------

BOUTEILLE :

Blanche Virée à Porquerolles	33cl – 6,50€
Ambrée Virée à Porquerolles	33cl – 6,50€
Blonde Bio La Cul Nu au Levant	33cl – 6,50€
Bière Fruitée L'Escale Tropicale	33cl – 6,50€
-> Supp sirop : +0,30€	

Bio

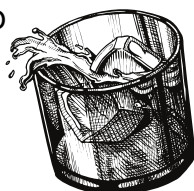


Les Indémorables

Ricard	2cl - 5,00€
Martini Blanc	4cl - 5,00€
Martini Rosso	4cl - 5,00€

Les Rhums (4cl)

Don Papa – Baroko	10,00€
Secha de la Silva	8,00€
Bacardi	7,00€
Supplément soft :	2,00€



Le bar de sam

Bouteille de Rosé Sam a dit 75cl	17,00€
Gin Tanqueray 00 4cl	7,00€
Supplément Soft:	2,00€
Virgin Spritz	7,00€
Virgin Piña colada	7,00€
Virgin Mojito	7,00€
Bière sans Alcool Les Îles D'or	6,50€

Les Whiskies (4cl)

Aberlour Forest 10 ans	9,00€
Glenmorangie 12 ans	10,00€
William Lawson's	7,00€
Supplément soft :	2,00€

Les Digestifs (4cl)

Get 27	7,00€
Baileys	7,00€
Limoncello	7,00€
Rhum bien arrangé maison	6,00€

Les Gins (4cl)

Bombay Sapphire	8,00€
Tanqueray	7,00€
Gin de Léoube	8,00€
Supplément soft :	2,00€



tchin
tchin



Les Spritz

Spritz Aperol	9,00€
Spritz St Germain	10,00€
Spritz Limoncello	10,00€
Spritz Bergamote	10,00€
Spritz Sarti	10,00€

Les Cocktails

Piña colada	9,00€
Mojitos	9,00€
Margarita	9,00€
Gin Fizz	9,00€
Caipirinha	9,00€
Ti punch	9,00€

Tous nos cocktails sont Pimpables avec de la Purée de fruit +1€