



Suivez-nous



Ouvert

Du Lundi au Jeudi  
9H00 / 17H00  
Vendredi & Samedi  
9H00 / 23H00

**MAZETTE**

RESTAURANT, GOÛTER, LIEU DE VIE

# LA CUISINE

À partager... ou pas



- Ceviche éphémère** 10€  
Lait de coco, citron vert, piment oiseau
- Croustillants de chèvre au miel** 10€  
Salade de roquette, pignons grillés & miel
- Accras de légumes de saison** 10€  
Par cinq, avec la petite sauce qui va bien
- Carpaccio de figues de Sollies** 11€  
Straciatella, datterino & huile de kalamata
- L'Assiette MAZETTE** 17€  
Dégustation de plusieurs bouchées de la maison

Plats signatures : le cœur battant de la maison

- Tartare de Bœuf Charolais au Couteau** 23€  
Incontournable de la gastronomie Française  
Câpres, cornichons, oignons, jaune d'oeuf confit ect... & frites
- Gnocchi Artisanaux by Dolce & Italia Hyères** 21€  
Crème légère au parmesan & légumes de saison
- Poire de boeuf** 23€  
Grenailles & légumes rôtis sauce chimichurri
- 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 chou & crudités

Desserts : Un final en beauté

- Café gourmand** 3 mignardises 8€
- Thé Gourmand** by Roseya Hyères 9€
- Dijo Gourmand** 10€
- Crumble amandes & noisettes** aux fruits frais du moment & son sorbet framboise 7€
- Salade de fruits**, parfumée à la verveine du jardin & sorbet du moment 7€
- Brownie aux cacahuètes**, glace cacahuètes & crème fouettée 7€
- Tarte citron meringuée** 7€
- Winter body** (brownie, glace vanille & cacahuète, caramel beurre salé, chantilly) 8€
- Brioche retrouvée**, Glace Vanille & chantilly 8€



Softs

- Coca cola (original, zéro) 33cl 4€
- Orangina 25cl 4€
- Schweppes Tonic 4€
- Fuzetea 25cl 4€
- Badoit rouge 33cl 4€
- Limonade 25cl 4€



- Les Sirops:**  
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat 2,50€

- Jus de fruits en bouteille Soleia 25cl :** 4€
- Abricot, Ananas, Pomme, tomate 5€
- Orange pressée 4,50€
- Notre Citronnade Maison 
- Evian, Badoit 1L 7€
- Evian, Badoit 0,5L 4€

Apéros sans alcool

- Bouteille de Rosé Sam a dit 75cl 17€
- Gin Tanqueray 00 4cl 7€
- Supplément Soft 2€
- Virgin Spritz 7€
- Virgin Mojito 7€
- Virgin Piña colada 7€

**MENU PITCHOUNET (-10 ANS)**

**SIROP + PLAT + BOULE DE GLACE 13€**

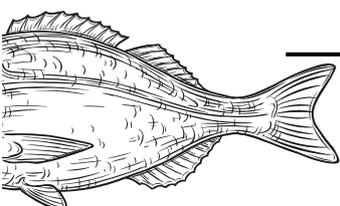
Steak haché de boeuf ou filet de poisson avec Frites ou légumes



**Plat du jour 18€, Formule du Midi : plat du jour + dessert du jour 24€**

23 Av. Joseph Clotis - 83400 Hyères-Les-Palmiers

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



# LA CAVE

## de MAZETTE

### VIN BLANC

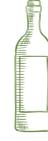


CÔTES DE PROVENCE - Château des Anglades  
Château des Anglades - Hyères

Bio Local



12,5CL



75CL

6,00€

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 - Cuvée de L'Aubigue  
Domaine les Fouques - Hyères

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 DE PROVENCE - Cuvée de L'Aubigue  
Domaine les Fouques - Hyères

Bio Local

7,00€

34,00€

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€

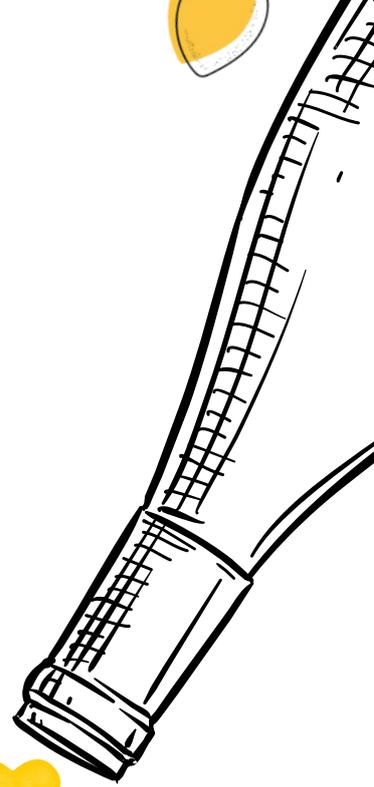
29,00€

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

Bio Local

6,00€

29,00€



# LE BAR

## de MAZETTE



### 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 Bulles

Prosecco Doc Scalini 75cl – 25,00€

La coupe de Prosecco 12,5cl – 7,00€



### Les Indémoudables

Ricard 2cl - 5,00€

Martini Blanc 4cl - 5,00€

Martini Rosso 4cl - 5,00€



### 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€



### Les Whiskies (4cl)

Aberlour Forest 10 ans 9,00€

Glenmorangie 12 ans 10,00€

William Lawson's 7,00€

Supplément soft : 2,00€



### Les Rhums (4cl)

Don Papa – Baroko 10,00€

Secha de la Silva 8,00€

Bacardi 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€

