

NOUS SOMMES

Ouvert

Du Lundi au Jeudi
8H30 / 17H00

Vendredi & Samedi
8H30 / 23H00



Suivez-nous



Réservation
04 84 85 88 99



Un scan pour
tout savoir

MAZETTE

RESTAURANT, GOÛTER, LIEU DE VIE

LA CUISINE

À partager... ou pas



Terrine de Cochon Maison 10 €

Olives taggiasche, cochon français, câpres à queue

Croustillants de chèvre au miel 9 €

Salade de roquette, pignons grillés & miel

Ceviche éphémère 10 €

Lait de coco, citron vert, piment oiseau

Trio d'Arancini VG 9 €

Recette du moment, surprise croustillante

L'Assiette MAZETTE 12 €

Dégustation de plusieurs bouchées de la maison

Plats signatures : le cœur battant
de la maison

**Tartare de Bœuf
Charolais au Couteau** 23 €

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

**Gnocchi Artisanaux
by Dolce&Italia Hyères** 21 €

Crème légère au parmesan & légumes de saison

Poire de boeuf 23 €

Purée de carottes, légumes rôtis &
sauce chimichurri

Tartine Viking 18 €

Pain au levain maison Gillot Hyères
légumes de saison rôtis & chèvre gratiné

**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 €

Purée de pomme de terre à l'ail, légumes rôtis &
pesto d'herbes

Desserts : Un final en beauté

Café gourmand 3 mignardises 8 €

Thé Gourmand by Roseya Hyères 9 €

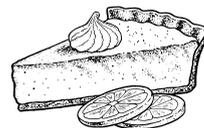
Brioche retrouvée, glace vanille 8 €

**Mousse au chocolat
& soupçon de café** 7 €

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

**Brownie aux Cacahuètes,
glace vanille** 7 €

Tarte du jour 7 €



Softs

Coca cola (original, zéro) 33cl 4 €

Orangina 25cl

Schweppes Tonic

Fuzetea 25cl

Perrier 33cl

limonade Phénix 25cl



Les Sirops: 2,50 €

**Grenadine, Fraise, Menthe,
Citron, Pêche, Orgeat**

Jus de fruits en bouteille 25cl : 4 €

Abricot, Ananas, Pomme, Tomate

Orange pressée €

Evian, Badoit 1L 7 €

Badoit 0,5L 4 €

Apéro sans alcool

Bouteille de Rosé Sam à dit 75cl 17 €

Gin Tonic Tanqueray 00 4cl 7 €

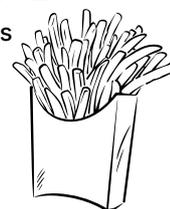
Supplément Soft +2 €

Nos mocktails 7 €

MENU PITCHOUNET (-10 ANS) 13 €

SIROP + PLAT + BOULE DE GLACE

Steak de boeuf ou filet de poisson avec Frites
ou légumes ou Coquillettes jambon



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

VIN BLANC



CÔTES DE PROVENCE

Château des Anglades - Hyères

SUD-OUEST - Le Colibri (cépages résistants)

Domaine le Passelys - Douelle

CÔTES DE GASCOGNE - Tariquet Première Grives

Domaine Tariquet - Eauze

BOURGOGNE - La Chablisienne

Petit Chablis Vibrant - Chablis

BANDOL - Domaine de la Garenne

Domaine de la Garenne - La Cadière d'Azur



12,5CL



75CL



VIN ROSÉ



CÔTES DE PROVENCE - Château des Anglades

Château des Anglades - Hyères

CÔTES DE PROVENCE - L'Effronté

Château les Valentines - La Londe-Les-Maures

CÔTES DE PROVENCE - M. Christine Cru classé

Château de l'Aumerade - Pierrefeu-du-Var

CÔTES DE PROVENCE - Les Cannissons

Domaine Des Campaux - Bormes-Les-Mimosas

BANDOL - Cuvée "M"

Domaine de Garenne - La Cadière d'Azur

VIN ROUGE



CROZES HERMITAGE - Esprit

Domaine Jean-Esprit - Pont-de-lisère

CÔTES DE PROVENCE - LE VALENTINO

Château les Valentines - La Londe-Les-Maures

BANDOL - Domaine de la Garenne

Domaine de la Garenne - La Cadière d'Azur

SUD-OUEST- Le Colibri (cépages résistants)

Domaine le Passelys - Douelle

CÔTES DU RHÔNE - Le temps est venu

Domaine Stéphane Ogier - Ampuis

6,00€

29,00€

6,00€

29,00€

7,00€

34,00€

8,00€

39,00€

7,00€

34,00€

6,00€

29,00€

6,00€

24,00€

7,00€

34,00€

7,00€

34,00€

7,00€

34,00€

8,00€

39,00€

6,00€

24,00€

8,00€

39,00€

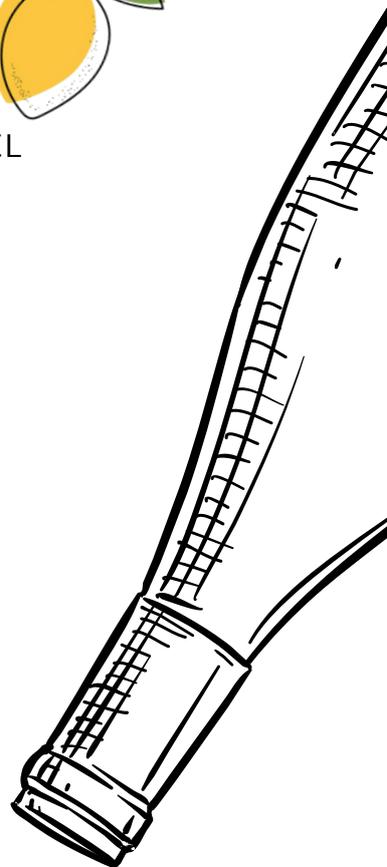
6,00€

29,00€

6,00€

29,00€

Celui qui conduit boit avec modération, l'idée c'est de pouvoir revenir nous voir



LE BAR

Les Bulles

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

Les Bières des îles d'or

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€
-> Supp sirop : +0,30€



Les Indémoudables

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€
Havana Club 3 ans 7,00€
Supplément soft : 2,00€



Les Whiskies (4cl)

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



Les Digestifs (4cl)

Get 27 7,00€
Baileys 7,00€
Limoncello 7,00€

Les Mockails

Piña colada 7,00€
Mojitos 7,00€



Les Spritz

Spritz Aperol 9,00€
Spritz St Germain 10,00€
Spritz Limoncello 10,00€
Spritz Italicus 10,00€

Les Cocktails

Piña colada 9,00€
Mojitos 9,00€
Margarita 9,00€
Gin Fizz 9,00€

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



Les Gins (4cl)

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