

LA CUISINE

de MAZETTE



À partager... ou pas

Accras de légumes de saison

Par cinq, avec la petite sauce qui va bien



10€

Croustillants de chèvre au miel

Salade de roquette, pignons grillés & miel



10€

L'Assiette MAZETTE

Dégustation de plusieurs bouchées de la maison



18€

Crevettes crispy

Par cinq, panure asiatique maison



10€

Terrine de cochon maison

Olives taggiasche, herbes et condiments



11€

Poireau Vinaigrette

Mayo condimentée façon gribiche



10€

Plats signatures : le cœur battant de la maison



Tartare de Bœuf façon Caesar

Cébettes & oignons, tomates confites sauce César, câpres à queue, accompagné de frites

21€

Côte de cochon panée à la milanaise

Zest de citron & penne à la tomate

23€

Pièce de Boeuf à la plancha

Grenailles & légumes rôtis.

Béarnaise maison Mazette'style

24€

Fameuse Salade Thaï

Choux rouge et chinois, crudités. Herbes fraîches Vinaigrette sésame torréfié et boeuf juste snacké

18€

Tentacules d'encornets

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

22€

Penne comme un Gâte

Sauce tomate, basilic, pignons grillés & stracciatella

19€

Filet de Loup & zeste de citron

Purée de carottes, légumes rôtis pesto d'herbes fraîches

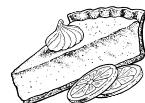
22€

Coquillettes jambon & crème de truffe

Tartufata & truffe fraîche, copeaux de parmesan

23€

Desserts : Un final en beauté



7€

Café gourmand

3 mignardises

8€

Tarte citron meringuée

Thé Gourmand by Roseya Hyères

9€

Crumble amandes & noisettes

aux fruits frais du moment & son sorbet cerise

7€

Brownie aux cacahuètes

glace cacahuètes & crème fouettée

7€

Verrine de Banoffee

confiture de lait, bananes rôties, crème mascarpone, spéculos et caramel

7€

Tiramisu Orgasm

Baileys, Amaretto, crème fouettée & café

10€

Brioche retrouvée

Glace Vanille & chantilly

8€

Coupe Colonel

Glace Citron & Vodka

10€

Coupe Winter body

glace vanille & cacahuète, caramel beurre salé, Brownie & chantilly

8€

Dijo Gourmand

10€

MENU PITCHOUNET (-10 ANS)

SIROP + PLAT + BOULE DE GLACE 13€

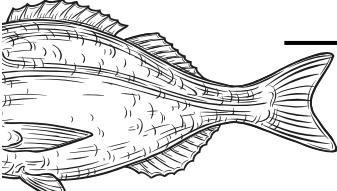
coquillettes jambon ou filet de poisson avec Frites ou légumes



Tous nos plats sont susceptibles de contenir du gluten & du lactose veuillez nous informer de vos intolérances ou allergies avant la commande

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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



LE BAR

de MAZETTE



Les Bières des îles d'or Local

PRESSION :

Blonde Virée à Porquerolles

25cl - 4,50€ / 50cl - 8,00€

Evian, Badoit 1L

7€

BOUTEILLE :

Blanche Virée à Porquerolles

33cl - 6,50€

Evian, Badoit 0,5L

4€

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€

Les Bulles



Prosecco Doc Scalini

75cl - 25,00€

La coupe de Prosecco

12,5cl - 7,00€



Les Indémodables

Ricard 2cl - 5,00€

Martini Blanc 4cl - 5,00€

Martini Rosso 4cl - 5,00€

Softs

Coca cola (original, zéro) 33cl



Orangina 25cl

4€

Schweppes Tonic

4€

Fuzetea 25cl

4€

Badoit rouge 33cl

4€

Limonade 25cl

4€



Les Sirops:

Grenadine, Fraise, Menthe,

2,50€

Citron, Pêche, Orgeat

Jus de fruits en bouteille Soleia 25cl:

4€

Abricot, Ananas, Pomme, Tomate

5€

Orange pressée

4,50€

Notre Citronnade Maison

Les Eaux



Les Whiskies (4cl)

Aberlour Forest 10 ans 9,00€

10,00€

Glenmorangie 12 ans 7,00€

2,00€

William Lawson's

Supplément soft :

10,00€

8,00€

7,00€

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€

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€



Tchin