

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 Gâté

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

Café gourmand 3 mignardises

8€

Thé Gourmand by Roseya Hyères

9€

Crumble amandes & noisettes aux fruits frais du moment & son sorbet cerise

7€

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

7€

Brioche retrouvée, Glace Vanille & chantilly

8€

Coupe Winter body glace vanille & cacahuète, caramel beurre salé, Brownie & chantilly

8€

Tarte citron meringuée

Brownie aux cacahuètes, glace
cacahuètes & crème fouettée

7€



Tiramisu Orgasm Baileys, Amaretto, crème fouettée & café

10€

Coupe Colonel Glace Citron & Vodka

10€

Dijo Gourmand

10€

MENU PITCHOUNET (-10 ANS)

SIROP + PLAT + BOULE DE GLACE 13€

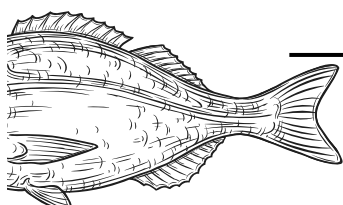
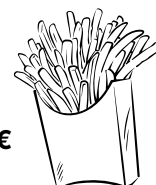
coquillettes jambon ou filet de poisson avec Frites ou légumes



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€

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€

Les Bulles

Prosecco Doc Scalini 75cl – 25,00€

La coupe de Prosecco 12,5cl – 7,00€



Les Indémorables

Ricard 2cl – 5,00€

Martini Blanc 4cl – 5,00€

Martini Rosso 4cl – 5,00€

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, 2,50€

Citron, Pêche, Orgeat

Jus de fruits en bouteille Soleia 25cl : 4€

Abricot, Ananas, Pomme, Tomato 5€

Orange pressée 4,50€

Notre Citronnade Maison



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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

Les Eaux

Evian, Badoit 1L 7€

Evian, Badoit 0,5L 4€

Bio



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€

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