



## LES ENTRÉES

Seul ou à plusieurs

<b>Tigre qui pleure (100g)</b> <i>Émincé de boeuf grillé, sauce asiatique légèrement relevée</i>	<b>15 €</b>
<b>Burrata Perla Bianca</b> Fabrication artisanale Melgorienne <i>Belles tomates de saison, pesto de basilic frais</i>	<b>14 €</b>
<b>Burrata Truffée Perla Bianca</b> Fabrication artisanale Melgorienne <i>Belles tomates de saison, pesto de basilic frais</i>	<b>18 €</b>
<b>Huîtres de Camargue par 6</b> <i>Beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote</i>	<b>15 €</b>
<b>Tielle sétoise</b> <i>Maison Cianni&amp;fils</i>	<b>13 €</b>
<b>Friture de puntilla</b> <i>Mayonnaise à l'estragon</i>	<b>14 €</b>
<b>Le Foie Gras du Mas</b> <i>Chutneys aux pommes, compotée d'oignon</i>	<b>22 €</b>

## PLATS

<b>Le Burger du Mas</b> <i>Steack Haché de notre boeuf d'Aubrac, cheddar fumé, sauce burger</i>	<b>24 €</b>
<b>Confit de notre boeuf d'Aubrac croustillant</b>	<b>25 €</b>
<b>Épaule d'agneau confite 72h au curry vert</b>	<b>27 €</b>
<b>Tagliatelles crème pesto de basilic</b> <i>Supplément Burrata + 5€</i>	<b>20 €</b>
<b>Mafaldine à la crème de truffe et parmesan</b> <i>Supplément Burrata truffée + 7 €</i>	<b>22 €</b>
<b>Tigre qui pleure (200g)</b>	<b>26 €</b>
<b>Steack Haché de notre boeuf d'Aubrac</b>	<b>20 €</b>

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

**Purée de patate douce**  
**Frites fraîches**  
**Écrasé de pomme de terre**  
**Légumes au beurre d'ail des ours**

## NOS SAUCES

**Ketchup maison**  
**Mayonnaise à l'estragon**  
**Chimichurri**

*Supplément accompagnement 5 €*  
*Supplément sauce maison 3 €*

## LES DESSERTS

<b>Profiteroles chocolat</b>	<b>11 €</b>	<b>Dessert du moment</b>	<b>11 €</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	<b>11 €</b>	<b>Tarte du moment</b>	<b>11 €</b>

# LES PIÈCES GRILLÉES

## EN SUGGESTIONS



Pièce d'exception  
à partager d'1 kilo minimum 70 €

*(cote de boeuf, faux filet, entrecote..)*

Pièce du boucher 250g 27 €

*(Bavette, tende de tranche,  
rumsteck, ribs de boeuf)*

Pluma de porc français 26 €

Tentacule de poulpe 27 €

Magret français 28 €



# MAS DE ROU



*Au Mas de Rou, notre cuisine naît d'abord d'une rencontre entre le **terroir, le feu et le temps.***

Nous avons choisi de travailler le **bœuf d'Aubrac** dans ce qu'il a de plus noble et de plus authentique, aux côtés d'Emilien, éleveur de l'**EARL Chabannes des Bois**. Ensemble, nous sélectionnons des bêtes entières, élevées avec patience et respect, que nous maturons, découpons et sublimons intégralement au restaurant.

Une approche exigeante, devenue rare, qui traduit notre volonté de redonner du sens au produit et de respecter chaque pièce dans son identité.

La cuisson au **Kamado**, ce barbecue japonais aux braises profondes et maîtrisées, révèle toute la pureté des chairs. Chaque viande est ensuite fumée instantanément au **foin de montagne** — celui-là même qui nourrit les troupeaux — comme un écho subtil entre l'animal, son environnement et l'assiette.

Cette philosophie se prolonge dans chacun de nos choix. Nous privilégions des artisans et producteurs passionnés, engagés dans un savoir-faire sincère et vivant : la **Maison Perla Bianca**, la **Maison Cianni & Fils**, le **groupe Pomona**, les maraîchers de notre région, qui cultivent au rythme des saisons.

Au-delà d'une cuisine, nous défendons une manière de travailler : plus humaine, plus respectueuse, plus essentielle.

**Une cuisine de braise, de terroir et d'émotion.**

