



RESTAURANT BAR LOUNGE

MENU

DOMAINE DE MASSANE

Chef Grégory ROGE

Nous vous accueillons tous les jours.

Service du midi de 12h à 14h30 en semaine
et de 12h à 15h30 le week end et jours fériés.

Service du soir de 19h30 à 22h00.

Possibilité de vous restaurer sur le pouce au bar de 12h00 à 21h30.



MENU

Servi le soir du lundi au vendredi, midi et soir les week-ends et jours fériés

39,00€

Cannelloni de saumon gravlax
Crème montée gingembre et wasabi, huile curry et Péquillos

Ou

Œuf mollet bio
Tartare de veau, tomates confites et framboises

* * * *

Filet de turbot
Bouillon de crustacé à la citronnelle et lait de coco, risotto verde au basilic

Ou

Longe de veau en chapelure de bacon
Pommes de terre nouvelles, minis légumes racines, sauce poivre

* * * *

Chocolat Guanaja
Ganache, sablé croquant, noisettes torréfiées, émulsion caramel

Ou

Fraises de Mauguio marinées au basilic
Fromage blanc, tuile crousti-fondante à la vanille, sorbet fraise





MENU

Le déjeuner malin
Servi uniquement le midi

Les tapas

Chiffonnade de jambon espagnol et pan con tomate	12.00€
Retour d'Espagne Morcilla, fuet Catalan, jambon Serrano, soubressade, chorizo ibérique et coppa	24.50€

Les assiettes repas

Salade Caesar Salade, poulet pané, tomates cerise, croûtons, pétale de parmesan et oignons frits	15.00€
Salade Végé Salade, courgettes, poivrons marinés, aubergines, tomates, artichauts et croûtons	15.00€
Végé Bowl Spaghettis de courgette, crème de pois chiche, falafel, noix de cajou et roquette	13.00€
Poke Thon Cubes de thon, concombres, choux rouge, quinoa, tomates cerise, vinaigrette acidulée	15.00€

Les plats « Bistrot »

Nos plats bistrots sont accompagnés de frites maison et salade.

Burger Big Massane Viande hachée, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, sauce Barbecue	17.00€
Croque-monsieur Jambon, gruyère et comté, frites, salade	13.00€
Tartare de bœuf	16.00€

Les tagliatelles

Bolognaise	14.00€
Les légumes grillés	14.00€





LA CARTE

Les entrées

Ceviche de dorade royale, coriandre, citron vert et gingembre, jeunes pousses	12.00€
Burrata au pistou, tartare de tomates de nos producteurs, pastèque et roquette	12.00€
Cannellonis de courgettes, ricotta, crumble de parmesan, tomate et jus vert	9.00€

Les poissons

Filet de dorade royale Huile de curry et Péquillos, légumes sautés à la coriandre	22.00€
Seiches grillées au citron confit Risotto verde au basilic, minis légumes	21.00€
Pavé de thon mi cuit au sésame Aubergines et courgettes rôties, caramel de soja	26.00€

Les viandes

Pièce de bœuf (origine France) Béarnaise, pommes frites, minis légumes et pickles oignons	25.00€
Suprême de poulet fermier Jambon cru et mozzarella, pommes de terre nouvelles, sauge et ail	20.00€
Pluma de cochon Echalotes au Teriyaki, minis légumes et pommes de terre nouvelles	21.00€

Toutes nos viandes sont d'origine française





LA CARTE

Menu enfant 11.00€

Nuggets maison ou steak haché
Poisson du jour, frites ou pâtes
Glace 2 boules ou moelleux au chocolat
Servi avec une boisson (eau minérale, sirop à l'eau, soda, limonade)

Les fromages & desserts

La trilogie de fromages	8.00€
Dessert du jour	6.50€
Soupe de pêches à la menthe, crème mascarpone	8.00€
Carpaccio d'ananas à la fève de Tonka, meringue et sorbet noix de coco	8.00€
Coulant au chocolat « grand cru », fraîcheur vanille (8min)	8.00€
Poke fruit, fruit de saison à la minute, riz au lait vanillé, sorbet du moment	8.00€
Thé ou café gourmand du chef pâtissier	8.00€

Les glaces & sorbets

Coupe 2 boules, parfum au choix 5.70€

Coupe 3 boules, parfum au choix 6.40€

Glace : vanille, chocolat, café , caramel à la fleur de sel, pistache ,

Sorbet : mangue, citron vert, fraise, framboise, noix de coco , fruit de la passion ,abricot





MENU

The smart lunch
Served only at noon

Tapas

Fine shavings of Spanish ham	12.00€
Return from Spain	24.50€
Medley of hams and sausages: Serrano ham, Iberian chorizo and coppa...	

Main dishes

Caesar salad	15.00€
Salad, breaded chicken, cherry tomatoes, croutons, parmesan petals and fried onions	
Veggie salad	15.00€
Salad, zucchini, marinated peppers, eggplant, tomatoes, artichokes and croutons	
Veggie bowl	13.00€
Zucchini spaghetti, chickpea cream, falafel, cashew and rocket lettuce	
Poke Thon	15.00€
Tuna cubes, cucumbers, red cabbage, quinoa, cherry tomatoes, sour cream dressing	

The «Bistrot»

Our bistro dishes are accompanied by homemade fries and lettuce.

Big Massane Burger	17.00€
Ground meat, cheddar, bacon, onions, tomato, barbecue sauce	
French grilled ham and cheese 13.00€	
Ham, Gruyère and Comté cheeses, French fries, lettuce	
Beef tartare	16.00€

Tagliatelle pastas

Bolognese	14.00€
Grilled vegetables	14.00€





RESTAURANT BAR LOUNGE

MENU

DOMAINE DE MASSANE

Chef Grégory ROGE

We welcome you every day.
Lunch service from 12:00 pm to 2:30pm on weekdays
and from 12:00 to 15:30 on weekends and holidays.
Evening service from 7:30pm to 10:00 pm.
Menu also be served at the bar from 12:00pm to 9:30pm



MENU

Served evenings, Monday to Friday, on weekends and legal holidays at noon and evening

€39.00

Gravlax Salmon Canelloni
Savory whipped cream with ginger and wasabi, curry oil and Piquillo peppers

Or

Organic soft-boiled egg
Veal tartare, candied tomatoes and raspberries

* * * *

Turbot fillet
Shellfish broth with lemon grass and coconut milk, green basil risotto

Or

Veal loin in bacon bit breadcrumbs
New potatoes, miniature greens, pepper sauce

* * * *

Guanaja Chocolat
Ganache, crispy shortbread biscuit, roasted hazelnuts, caramel emulsion

Or

Marinated Mauguio strawberries
Soft white cheese, crispy vanilla thin, strawberry sorbet





MENU

Starters

Fresh cured cubes of sea bream marinated in lime, young greens	12.00€
Burrata with pistou, tomato tartare from local producers, watermelon and lettuce	12.00€
Zucchini cannellonis, ricotta, parmesan crumble, tomato and «green juice»	9.00€

Fish

Sea bream fillet Curry oil and Péquillos, sautéed vegetables with cilantro	22.00€
Grilled cuttlefish with lemon confit Risotto verde with basil, mini vegetables	21.00€
Semi-cooked tuna steak Roasted eggplant and zucchini, soy caramel	26.00€

Beef, Poultry & Pork

Cut of beef (Origin France) Béarnaise sauce, French fries, mini vegetables and pickles onion	25.00€
Farmer's chicken supreme 20.00€ Cured ham and mozzarella, new potatoes, sage and garlic	
Tender cut of pork Teriyaki shallots, mini vegetables and new potatoes	21.00€

All our meats are of French origin





MENU

Children's menu

11.00€

Homemade nuggets or ground steak
Fish of the day, fries or pasta
Ice cream 2 balls or chocolate cake
Served with a beverage (mineral water, water syrup, soda, lemonade)

Cheeses & Desserts

Cheese Trilogy 8.00€

Dessert of the day 6.50€

Peach soup with mint, mascarpone cream 8.00€

Pineapple carpaccio with tonka beans, meringue and coconut sorbet 8.00€

"Grand cru" chocolate drizzle, vanilla chill (8min) 8.00€

Poke fruit, Fresh seasonal fruit, vanilla rice pudding, sorbet of the moment 8.00€

Gourmet tea or coffee from the pastry chef 8.00€

Ice cream & sorbets

2 scoops balls, choice of flavors 5.70€

3 scoops balls, perfume choice 6.40€

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, caramel Toffe, pistachio

Sorbet: mango, lime, strawberry, raspberry, coconut, passion fruit, apricot

