

Restaurant Mas de la BONOTY

Menu «Déjeuner» 20€

**Menu «Découverte» 31€ tout compris
du 1 septembre au 31 mai**

**Menu «Fraîcheur» 20€ hors boissons ou
31€ tout compris du 1 juin au 31 août**

Menu «Gourmand» 37€ hors boissons

**Forfait restaurant piscine tout compris
à partir de 45€ par personne adultes
uniquement et sur réservation
du 1 juin au 31 août**

**Nouvel espace «Sous les cerisiers»
Formule bar à vin service du 1 juin au
15 septembre mardi au dimanche
de 18h45 à 21h30**

**Charcuteries de chez Alazard et Roux,
fromages de chèvre de la chèvrerie des
fontaines et autres fromages frais et
affinés, foie gras, terrine à l'ancienne et
saumon fumé maison vous seront
proposés ainsi que notre nouvelle carte
des vins pour passer une bonne soirée.**

**A partir du 16 septembre la formule bar
à vin sera servie dans notre salon places
limitées à 10 personnes**

Réservation tél: 04 90 61 61 09

Menu Gourmand

Une entrée, un plat, fromages ou un dessert 37€.

Une entrée, Un plat, fromages et un dessert 43€.

Un plat direct 27€

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert 33€

Les entrées

Tranche de foie gras de canard mi-cuit, chutney de
fraises de Mazan.(1,8,12)

Tarte fine de brandade de cabillaud au sel, crème
d'artichaut au parmesan.(1,4,7,9)

Terrine à l'ancienne au porto et cognac, cerises au
vinaigre du jardin.(12)

Les plats

Tranche de cochon du Ventoux cuite au sautoir, bigarade
de cerises du jardin, boulgour Bio façon risotto.

(1,7,9,12)

Pavé d'Angus du Pays d'Arles, fondue d'olive vertes aux
 anchois, pommes grenailles rissolées aux
champignons.(2,4,7,8)

Daurade royale Bio dorée à l'huile d'olive, gratinée
d'herbette, royale de carottes des sables.(1,3,4,7)

La carte des desserts de la Bonoty

Assiette de fromages.

Baba au rhum, compotée d'ananas au sirop vanillé,
crème fleurette. (1,3,7,8)

Crème brûlée du jour. (1,3,7,8)

Glace du moment. (3,7)

Menu du Déjeuner 20€

Ce menu est servi du mercredi midi au samedi midi sauf
les jours fériés.

Menu «Découverte» hors boissons.

Menu «Découverte» 31€ tout compris

Ce menu est servi midi et soir du mercredi au dimanche.

Apéritif maison ou soft, ¼ de vin: rouge, rosé ou blanc

Domaine Les Ondines BIO ou ½ Evian et le café ou le
thé.

Entrée, plat et dessert (voir l'ardoise)

Le menu enfant 16€ (-12 ans)

Plat et dessert et un sirop.



**Le restaurant est ouvert toute l'année du
mardi soir au dimanche.**

**Pour les autres jours nous pouvons ouvrir le
restaurant pour des repas de groupe.**