

# MATHIS

— MENU —

*A Partager*

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT  
MAISON

100GR. : 14€

250GR. : 35€

500GR. : 65€

1KG. : 120€

—

TERRINE DE FOIE  
DE VOLAILLE MAISON

100GR. : 7€

—

JAMBON DE PORC NOIR GASCON

P. MATAYRON

80GR. : 15€

—

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES  
SÉLECTION TERROIR D'AVENIR

200GR. : 12€

—

PAIN DE CAMPAGNE BIO AU LEVAIN  
NATUREL / MAISON POUJAURAN

500GR. : 4,5€

# MATHIS

— MENU —

*Entrée, plat, dessert*

32€

—  
MENU DU LUNDI 31 MAI  
AU VENDREDI 4 JUIN 2021  
—

*Entrée*

VEAU ROSÉ BASQUE,  
FAÇON VITELLO TONNATO ;  
FÉVETTES DE PROVENCE, BARBA DI FRATI,  
COPEAUX DE PARMESAN  
ET ZESTES DE CITRON VERT.

9€

*Plat*

CABILLAUD DES CÔTES BRETONNES,  
CONTISÉ À L'AIL DES OURS ;  
ASPERGES BLANCHES DU VAL DE LOIRE,  
GIROLLES ET SAUCE PIPERADE.

20€

*Dessert*

POMELOS CORSE & FRAMBOISE TULAMEEN.  
BISCUIT SABLÉ, SUPRÊMES  
DE POMELOS ET SUCS DE FRAMBOISE,  
CRÈME CHIBOUST À LA VANILLE  
DE MADACASGAR.

7€

**MATHIS**

— BAR —

*Champagnes*

COUPE DE CHAMPAGNE	12€
J.M LABRUYERE	12CL
GRAND CRU	
PROLOGUE	
1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	45€
TAITINGER BLANC	37,5CL
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	85€
J.M LABRUYERE	75CL
GRAND CRU	
PROLOGUE	

*Vins*

VERRE DE MOULIN À VENT ROUGE	6€
DOMAINE LABRUYÈRE	12CL
CŒUR DE TERROIRS 2015	
VERRE DE BOURGOGNE BLANC	6€
DOMAINE LABRUYÈRE	12CL
CHARDONNAY 2018	
BOUTEILLE DE MOULIN À VENT ROUGE	40€
DOMAINE LABRUYÈRE	75CL
CŒUR DE TERROIRS 2015	
BOUTEILLE DE BOURGOGNE BLANC	40€
DOMAINE LABRUYÈRE	75CL
CHARDONNAY 2018	

*Bières*

1664	25CL	5€
CORONA	33CL	7€

# MATHIS

— BAR —

## *Alcools*

GIN	5CL	7€
WHISKY	5CL	7€
VODKA	5CL	7€

## *Jus de fruits et softs*

VITTEL	50CL	3€
EAU DE PERRIER	50CL	3€
JUS DE FRUITS PATRICK FONT	25CL	7€
COCA	33CL	6€
COCA ZERO	33CL	6€
PERRIER	33CL	6€

## *Boissons chaudes*

CAFÉ	3€
THÉ	3€
INFUSION	3€
CHOCOLAT	3€