



DOMAINE DU
MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE

CARTE ROOM-SERVICE AU 1ER JANVIER 2026

LE PANIER PETIT-DÉJEUNER

- Disponible de 6h30 à 11h00 -

EXPRESS BREAKFAST EN CHAMBRE OU À EMPORTER

22 €

- Assortiment de **viennoiseries**
- **Fruits** de saison à croquer
- **Café** ou **thé**
- **Jus de fruit** frais
- **Yaourt nature et sa confiture Maison**
- **Barre de céréales**


PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

50 € 

- **Pain et viennoiseries** accompagnées de beurre, confiture et miel,
- **Boisson chaude au choix** : café ou décaféiné filtre, thés BIO PASCAL HAMOUR, Infusions du jardin, chocolat chaud
- **Jus d'orange** ou **jus de citron** pressé du matin
- **Cake du jour**
- **Salade de fruits frais** de saison ou **fruits entiers**
- **Bircher Muesli** ou **verrine du jour**
- **Œuf** à la coque ou dur
- **Céréales** corn flakes ou **muesli** ou **choco crisps**
- **Crêpes** ou **gaufres** maison
- **Charcuteries & fromages** ou **saumon fumé & crudités**
- **Citron, miel, lait froid ou chaud** ou **lait de soja** ou **d'amande**
- **Yaourt nature** ou **aux fruits** ou **de brebis**



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 

Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA. Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole. La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

10.00€ Service charge pour chaque commande

ROOM-SERVICE MENU

THE BREAKFAST BASKET

- Available from 6:30 AM to 11:00 AM -

EXPRESS BREAKFAST IN THE ROOM OR TO TAKE AWAY

22 €

- Assortment of **pastries**
- **Seasonal fruits**
- **Coffee or tea**
- **Fresh fruit juice**
- **Plain yogurt** with homemade jam
- **Granola bar**

CONTINENTAL BREAKFAST



50 €

- **Bread and pastries** served with butter, jam, and honey,
- Hot drink of your choice: **coffee or decaffeinated**
- **Organic PASCAL HAMOUR teas,**
- Hot chocolate
- **Freshly squeezed orange juice** or lemon juice
- **Daily cake**
- **Seasonal fresh fruit salad** or whole fruits
- **Bircher muesli** or daily verrine
- **Soft-boiled or hard-boiled egg**
- **Corn flakes,** muesli, or chocolate crisps
- **Crepes** or homemade waffles
- **Cold cuts and cheeses** or smoked trout and raw vegetables
- Lemon, honey, cold or hot milk or soy or **almond milk**
- **Plain or fruit yogurt** or sheep yogurt



Recommended dishes for children aged 4 to 12 with a 50% discount applied to the price.



Find our "HEALTHY" starters, main dishes, and desserts marked on our menu with this pictogram.

Origin of meats: French beef, European, and USA/ French poultry/ Italian, and Spanish cold cuts.

The list of allergenic products is available from our team. Net prices in euros, taxes, and service included. Excessive alcohol consumption is dangerous for health, to be consumed in moderation. Some products contain sulfites/egg-based products/dairy-based products. **€10.00 service charge for each order.**

DÉJEUNER & DÎNER

- Disponible de 12h00 à 22h00 -

*plat servi 24/24



INSTANT PARTAGE EN APÉRITIF...

Planche de fromages de la région*

Vache, chèvre, brebis et confiture maison

24 €

Planche de charcuteries de région*

Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme

29 €

Planche mixte charcuteries et fromages de la région*

32 €

INSTANT FRAÎCHEUR...

Salade « Caesar »

Poulet pané ou grillé, Parmesan et bacon grillé

28 €

Burrata des Pouilles

Trilogie de tomates, focaccia à l'huile d'ail frais

29 €

INSTANT SALÉ...

Pizzetta cuite au four à bois

Ventrèche de thon confit, straciatella, roquette & citron confit

36 €

Mas Burger boeuf "Black Angus" (façon Rossini + 10 €)

Condiment barbecue, tomates de nos maraîchers & oignons en compoté

32 €

Volaille des Landes rôtie aux aromates

Pièce du boucher grillée (façon Rossini + 10 €)

Poisson de la pêche locale & condiments riviera

37 €

2 garnitures au choix comprises (3eme en supplément + 12 €)

Panisses au poivre, ratatouille, frites maison, salade verte Ou écrasé de pommes de terre & sa ciboulette

Penne frais

sauce Bolognaise, Pistou ou Napolitaine

22 €

TOUT EN DOUCEURS...

La pâtisserie du jour


Salade de fruits de saison

Fromage blanc et coulis de fruits

16 €



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 

Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA. Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole. La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

10.00€ Service charge pour chaque commande

LUNCH & DINNER

- Available from 12:00 PM to 10:00 PM -
*dish served 24/7



SHARING ...APERITIF TIME...

Cheeses platter from the region* Cow, goat, sheep, and homemade jam	24 €
Regional cold cuts platter* Coppa, salami, truffle ham, Parma ham	29 €
Mixed platter of cold cuts and cheeses from the region*	32 €

STARTERS..


<< Caesar >> salad Breaded or grilled chicken, Parmesan and grilled bacon	28 €
Burrata from Puglia Tomato trilogy, focaccia with fresh garlic oil	29 €

MAINS...


Wood-fired pizzetta Confit tuna belly, stracciatella, arugula & candied lemon	36 €
Mas Beef Burger "Black Angus" (Rossini style + 25 €) Barbecue condiment, tomatoes from our farmers & caramelized onions	32 €


Roast poultry from the Landes with herbs	
Grilled butcher's cut (Rossini style + €25)	
Local fish of the day & Riviera condiments	37 €
<i>2 toppings of your choice included (3rd for an additional + €12) Pepper panisses, ratatouille, homemade French fries, green salad or mashed potatoes with chives.</i>	

Fresh penne  Bolognese sauce, Pistou or Napolitan	22 €
--	------

SWEETS...  	16 €
--	------

The pastry of the day
Seasonal fruit salad
White cheese and fruit coulis

 Recommended dishes for children aged 4 to 12 with a 50% discount applied to the price.

 Find our "HEALTHY" starters, main dishes, and desserts marked on our menu with this pictogram.
Origin of meats: French beef, European, and USA/ French poultry/ Italian, and Spanish cold cuts.

The list of allergenic products is available from our team. Net prices in euros, taxes, and service included. Excessive alcohol consumption is dangerous for health, to be consumed in moderation. Some products contain sulfites/egg-based products/dairy-based products. **€10.00 service charge for each order.**

PANIER PIQUE-NIQUE

(POUR 2 PERSONNES)

- pour accompagner vos excursions -



Sur commande 24hrs à l'avance - Prise d'arrhes à 100% non remboursable au moment de la réservation

- ENTRÉES -

Pissaladière Niçoise

ou

Salade de saison

- PLATS -

Focaccia au jambon de Parme et roquette

ou

Club sandwich jambon blanc truffé

- DESSERTS -

La pâtisserie du jour

ou

Mousse au chocolat et praliné noisette

50cl d'eau minérale, pain et 1 fruit entier de saison par personne inclus

60 €

(POUR 2 PERSONNES)

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Sur commande 24h à l'avance -

6 huîtres, 6 crevettes bouquets, crevettes grises, bulots cuits
& ½ homard bleu Breton cuit


Vinaigre à l'échalotte, mayonnaise à l'estragon, gravlax de saumon maison

Nous restons à votre disposition pour composer le plateau sur mesure...

130 € PIÈCE



Plats recommandés pour les petits de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 

Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA. Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole. La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

10.00€ Service charge pour chaque commande

PICNIC BASKETS PERFECT FOR OUTDOOR ENTERTAINING (FOR 2 GUESTS)



On order 24 hours in advance - 100% non-refundable deposit at the time of booking

- STARTERS -

Niçoise Pissaladière

or

Seasonal salad

- MAIN-

Focaccia with Parma ham and rocket salad

or

Truffled white ham club sandwich

- DESSERTS -

The pastry of the day

or

Chocolate mousse with hazelnut praline

50cl of mineral water, bread, and 1 whole seasonal fruit per person included.

60 € (FOR 2 GUESTS)

SEAFOOD PLATTER



- By order 24h in advance -

**6 oysters, 6 shrimp, grey shrimp, cooked whelks & ½ cooked Breton blue lobster
Shallot vinegar, tarragon mayonnaise, homemade salmon gravlax**

We remain at your disposal to create a custom platter...

130 € PIECE



Recommended dishes for children aged 4 to 12 with a 50% discount applied to the price.



Find our "HEALTHY" starters, main dishes, and desserts marked on our menu with this pictogram.

Origin of meats: French beef, European, and USA/ French poultry/ Italian, and Spanish cold cuts.

The list of allergenic products is available from our team. Net prices in euros, taxes, and service included. Excessive alcohol consumption is dangerous for health, to be consumed in moderation. Some products contain sulfites/egg-based products/dairy-based products. **€10.00 service charge for each order.**

CARTE DES BOISSONS - DRINK MENU



CHAMPAGNES

À LA BOUTEILLE/ BOTTLE 75CL

Taittinger Brut	149€
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	180€
Taittinger Rosé Prestige	194€
Laurent Perrier Brut Rosé	300€

À LA COUPE/BY THE GLASS 12CL

Taittinger Brut	25€
Taittinger Rosé Prestige	32€

BIÈRES

À LA BOUTEILLE/ BOTTLE 33CL

Heineken blonde	12€
Heineken Sans Alcool 0%	8€
Bacho Saint Pauloise Ambrée	14€
Bacho Saint Pauloise IPA	14€
Bacho Saint Pauloise Lager	14€
Bacho Bière Blanche Artisanale	14€
brassée « à la Belge »	
Desperados	12€
Corona (35.5cl)	12€

VINS

BLANC /WHITE 37,5CL 75CL

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs	65€ 110€
Petit Chablis - Maison Albert Bichot	105€
Sancerre - Domaine Vacheron	100€
Riesling Vieilles Vignes - Grand Cru - Domaine Paul Ginglinger Pfersigberg Ortel	115€

ROSÉ 37,5CL 75CL

AOP - Bellet - Le Clos - Clos Saint-Vincent	110€
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott – Château de Selle	65€ 110€

ROUGE/RED 75CL

IGP - Alpes-Maritimes – Saint- Paul-de-Vence - L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina	120€
AOC - Côtes de Provence - DOMAINE Ott – Château de Selle Comtes de Provence	110€
APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir - Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot	80€

Les services de COCKTAILS ou autres BOISSONS NON MENTIONNEES SUR CETTE CARTE ne peuvent pas être effectués au ROOM SERVICE, nous vous remercions pour votre compréhension.
COCKTAILS or DRINKS NOT LISTED ON THIS MENU cannot be provided at ROOM SERVICE. We thank you for your understanding.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.
Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.
10.00€ Service charge pour chaque commande

Net prices in euros, taxes and service included. The abuse of alcohol is dangerous for health, to be consumed in moderation. Some products contain sulfites/egg-based products/milk-based products.
€10.00 service charge for each order.