

PASSPORT



masons[®]
taste the world.

SUIVEZ-NOUS



RÈGLES DU JEU

- Vous avez 2 heures pour commander via notre tablette tactile. Chaque personne d'une même table à la possibilité de choisir un plat de notre carte par tour de commande.
- Après 6 minutes, vous pouvez envoyer le prochain tour de commande jusqu'à plus faim. Veuillez noter que le temps de préparation peut varier d'un plat à l'autre.
- C'est avec plaisir que nous vous invitons à cette expérience culinaire unique qui vous fera voyage à travers le monde. La Terre étant au centre de notre concept, les sur-commandes (plat non dégusté) ne sont pas les bienvenues et seront facturées 2 euros par plat.
- Nous effectuons toujours deux services le weekend et lorsque le nombre de réservations est important. Il vous est donc possible de réserver une table entre 17h et 18h afin de profiter de notre concept pendant deux heures, soit jusqu'à 20h. En suivant, la réservation suivante (second service) pourra être enregistrée à partir de 20h15.
- Vos chiens sont les bienvenus chez nous. Cependant, nous vous demandons de nous en informer à l'avance afin que nous puissions vous réserver une table adaptée.

LES PRIX

Tous les prix sont en euros et incluent les taxes.

- Nous sommes ouverts pour vous tous les jours de **17h00 à 23h00**.
- **Vous trouverez tous les prix sur notre site web et sur notre tablette de commande.**

NOTRE BON CADEAU

DISPONIBLE

SUR

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE/SHOP

OU SUR PLACE

DU MONTANT DE VOTRE CHOIX

UTILISABLE DANS TOUS NOS ETABLISSEMENTS

CHERS INVITÉS

- Nous mettons à votre disposition une connexion Wi-Fi gratuite lors de votre visite.
- Tous les plats sur notre carte se présentent sous forme de tapas. Grâce à ces petites portions, vous avez la possibilité de goûter une grande variété de plats.
- Nos plats sont répartis en entrées, plats principaux et desserts - par continent - de haut en bas. Composez selon vos envies votre propre menu. Soyez créatif dans votre voyage culinaire.
- Afin de rendre possible ce voyage insolite, notre équipe met tout en oeuvre pour vous procurer la meilleure expérience possible. Toutefois, il ne leur sera pas toujours donné de répondre à des demandes spécifiques sur nos plats. Notre personnel reste bien évidemment à l'écoute de toutes vos demandes.
- Les plats avec le logo  sont soit végétariens, soit comme décrit dans le menu, optionnellement végétariens. Cela s'applique également aux plats végétalien, symbolisés par le logo .
- Notre cuisine fonctionnant par atelier, il peut arriver que les plats de votre table n'arrivent pas tous en même temps.



NOUS CUISINONS FRAIS AVEC LE SENS DU DÉTAIL

- Chez nous tout est fait maison et ce grâce à notre équipe de production qui œuvre chaque jour pour vous proposer nos plats élaborés. Certes cette façon de cuisiner nous prends plus de temps, mais cela nous permet de vous offrir une cuisine singulière de haute qualité. Et ça, ça nous tient à coeur.
- Si besoin, n'hésitez pas à demander à notre équipe en salle notre fiche détaillée des allergènes et additifs.

Indication:

Notre poulet est halal.
Nous utilisons de la viande hachée mixte (porc/bœuf).



masons[®]
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE

OFFRES SPÉCIALES

VEUILLEZ NOTER QUE CHAQUE SPECIAL
EST FACTURÉ EN PLUS DU PRIX ALL YOU CAN EAT.

Tartare de saumon sur pain brioché

JAPON - TARTARE DE SAUMON JUTEUX EN MARINADE JAPONAISE
(SAUMON FUMÉ, WASABI, CREME FRAICHE, PAIN BRIOCHE, SAUCE SOJA, HUILE DE SÉSAME)

La saison chaude appelle à la fraîcheur! Notre tartare de saumon est mariné dans une vinaigrette asiatique. Il est servi sur un pain brioché croustillant avec une crème fraîche acidulée au wasabi. 4

1,30 Euro



Picanha - VÉGÉTALIEN EN OPTION

BRASIL - BŒUF MARINÉ AVEC NID DE POMMES DE TERRE ET CHIMICHURRI
(BŒUF, POMME DE TERRE, NOIX DE CAJOU, PERSIL, HUILE D'OLIVE, VINAIGRE DE VIN BLANC)

La picanha est un morceau de bœuf - le terme est portugais. De nombreux plats sont préparés à partir de ce morceau, mais surtout le „churrasco“. Dans chaque pays d'Amérique du Sud, il existe une autre manière de préparer le „churrasco“, ce qui signifie viande grillée. Nous accompagnons cette viande tendre d'un nid de pommes de terre et de notre chimichurri maison, une sauce sud-américaine à base de nombreuses herbes et d'huile d'olive.

1,50 Euro



Mandu

CORÉE - RAVIOLIS CORÉENS
(PÂTE WANTAN, VIANDE HACHÉE, OIGNONS, SAUCE SOJA)

Notre classique est de retour ! Les mandus sont des raviolis coréens fourrés à la viande hachée, un peu comme les raviolis que nous connaissons. Ils sont préparés de différentes manières et peuvent donc avoir différentes apparences. Nous fabriquons nous-mêmes nos petits mandus, ce qui prend beaucoup de temps, mais la qualité et le goût sont inégalables. 4

1,40 Euro



Glace au caramel au beurre salé

FRANCE - CRÈME GLACÉE CARAMEL A LA FLEUR DE SEL
(CRÈME GLACÉE CARAMEL, FLEUR DE SEL, CARAMEL, GAUFRE AU SIROP)

Le caramel et le caramel beurre salé auraient été inventés en France. Ils s'obtiennent par une réaction du sucre à la chaleur. Cette glace au caramel est subjugué par de petits morceaux de caramel et par de la fleur de sel. Leur goût se rapproche de celui du café. En accompagnement, une Stroopwafel - une gaufre pâtissière hollandaise fourrée au caramel. 4

0,90 Euro



OFFRES SPÉCIALES



Salade César

- **OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN SANS POULET**



ÉTATS-UNIS - VINAIGRETTE AMÉRICAINE AU POULET ET CROÛTONS

(SALADE, VINAIGRETTE CÉSAR MAISON AU PARMESAN, CROÛTONS, POULET)

Nous devons la vinaigrette de renommée internationale à César (ou Cesare) Cardini, un hôtel-restaurant italo-américain en Californie et au Mexique. Notre vinaigrette se compose principalement de jus de citron, de jaunes d'œufs, de parmesan, d'ail et d'herbes. La salade est complétée par des croustillants croûtons aux herbes et des morceaux de poulet juteux. 3



Cachapas

- **OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN**



VENEZUELA - GALETTE DE MAÏS DU VENEZUELA

(MAÏS, AMIDON DE MAÏS, MOZZARELLA, JAMBON)

D'origine indienne, le cachapa est un plat typique du Venezuela. Au Venezuela, les galettes sont généralement frites sur des soi-disant budares (assiettes plates en fer). Les cachapas y sont servis avec divers accompagnements et garnitures. Ils sont consommés à toute heure de la journée. Dans les zones rurales, il existe même des restaurants dédiés à cette galette. Ce plat traditionnel est servi avec du jambon et de la mozzarella poêlée. 1



Quesa Taco

- **OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN**



MEXIQUE - CROISEMENT ENTRE LE TACO ET DE LA QUESADILLA DE TIJUANA

(BLÉ, POULET, FROMAGE, TOMATES, PIMENT)

Les quesha tacos ou quesabirria sont également appelés tacos rouges. Et ce n'est pas sans raison, car ce plat mexicain est un mélange entre un taco et une quesadilla. Tout d'abord la tortilla est trempée dans un bouillon, ce qui lui donne une couleur rougeâtre. Une fois la tortilla frite, on y ajoute de la viande braisée et du fromage avant de la servir.



Choripan

- **OPTION VEGAN PEBRE SALADE**



ARGENTINE - SANDWICH ARGENTIN À LA SAUCISSE CHORIZO

(SAUCISSE CHORIZO, PAIN BRIOCHÉ, MOZZARELLA, VIANDE DE PORC, OIGNONS, PERSIL, CRÈME CHANTILLY)

Le choripan est une sorte de sandwich connu et apprécié au Chili, au Pérou, au Brésil, au Venezuela, mais surtout en Argentine. Les choripanes sont souvent préparés en entrée ou très souvent vendus sur des stands de rue, comme street food. Notre choripan est composé de pain brioché fait maison, de mozzarella fondue, de viande de porc cuite pendant des heures et d'une sauce à l'amande. Traditionnellement, nous servons également le choripan avec une salsa sud-américaine à base d'oignons, de tomates, d'huile d'olive et d'herbes.





Fondant au brownie



ÉTATS-UNIS - BROWNIE MOELLEUX AVEC SA MOUSSE AU CHOCOLAT
(BEURRE, CHOCOLAT BELGE, CACAO, CRÈME, OEUFS, LAIT)

Le brownie est une pâtisserie traditionnelle nord-américaine. On dit qu'il doit sa création à un „accident de cuisson“, la levure chimique aurait été oubliée ! Notre Brownie Fudge est le dessert parfait pour tous les amateurs de chocolat. Le brownie fudge se compose d'une couche de chocolat croustillant et d'une pâte à brownie juteuse et moelleuse. En topping, une mousse au chocolat aérienne. 1



Gâteau crumble de pommes



ÉTATS-UNIS - CRUMBLE DE POMMES CHAUD AVEC SA SAUCE À LA VANILLE
(FARINE, ŒUF, BEURRE, SUCRE, LAIT, POMME, CANNELLE, VANILLE, MIEL, FLOCONS D'AVOINE)

Dans certaines régions des États-Unis et d'Angleterre, l'American apple crumble fait presque partie de l'aliment de base. Le mélange de pommes cuites, de sucre brun, de sauce à la vanille, de flocons d'avoine et de la cannelle rappelle les journées d'automne ou d'hiver au coin du feu. Notre touche personnelle : un rapide passage au four afin de garantir un moelleux irrésistible! Nous l'accompagnons d'une crème vanille faite maison.



Raclette - OPTION VÉGÉTARIENNE AVEC POMMES DE TERRE ET FROMAGE OU VEGAN

SUISSE - FROMAGE SUISSE

(POMMES DE TERRE, CHORIZO, JAMBON FORET NOIR, FROMAGE A RACLETTE)

Le fromage à raclette et sa préparation traditionnelle proviennent du canton du Valais en Suisse. Selon les récits, ce plat aurait plus de 400 ans. Le nom raclette vient du mot français «racler». À l'origine, la raclette était servie avec des pommes de terre, des oignons marinés et des cornichons. De nos jours, il existe de nombreuses variantes. 3, 4

Ragou alla bolognese - OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN

ITALIE - BOLOGNAISE ORIGINALE AVEC TAGLIATELLES

(VIANDE DE PORC, OIGNON, LÉGUMES À POTAGE, AIL, TOMATES, LAIT, PARMESAN, VIN DE BOURGOGNE, CÉLERI)

La recette de la bolognese vient de la ville de Bologne, au nord de l'Italie, traditionnellement accompagnée de tagliatelles et non des spaghettis ! A ces début, la recette ne comprenait pas de viande hachée, mais de la viande de ragou. Nous servons la recette originale en faisant cuire le ragou pendant plusieurs heures, de sorte que la viande se délite dans la sauce.

Barbajuans de Monaco - OPTION VÉGÉTARIENNE

MONACO - RAVIOLIS CROUSTILLANTS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS AVEC SAUCE TOMATE

(RAVIOLIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, TOMATES, BLÉ, FROMAGE ITALIEN À PÂTE DURE, JAMBON DE LA FORÊT-NOIRE, OEUF)

La minuscule ville-État de Monaco est située sur la côte méditerranéenne française. Les Monégasques vendent leurs barbajuans comme spécialité culinaire. Ce sont des sortes de raviolis cuits dans l'huile. On les mange là-bas comme snack ou hors-d'œuvre. Nous servons les barbajuans croustillants avec une sauce tomate poivrée et du jambon croustillant de la Forêt-Noire.

Currywurst Whisky-Cola - EN OPTION AVEC CHARCUT. VEGANE

ALLEMAGNE - SAUCISSES AVEC UNE SAUCE AU CURRY WHISKEY-COLA

(SAUCISSES, SAUCE CURRY MAISON, PETITS PAINS)

Tout le monde la connaît - la bonne saucisse au curry allemande, bien que son origine ne soit pas tout à fait claire. L'histoire dit que Herta Heuwer aurait proposé en 1949 à Berlin une saucisse cuite à la sauce tomate-curry et Worcestershire. La première Currywurst ? Son restaurant bien fréquenté s'est transformé au fil des années, de snack-bar en magasin. Aujourd'hui, vous pouvez trouver au 101 Kantstraße à Charlottenburg une plaque commémorative en son honneur.

München Burger - EN OPTION VÉGÉTALIEN AVEC SAUCISSE VÉGÉTALIENNE

ALLEMAGNE - BURGER BAVAROIS

(SAUCISSE BLANCHE, MOUTARDE SUCRÉE, CHOUCROUTE, CACAHUËTES GRILLÉES, BURGERBUN)

Le Münchenburger est un burger que nous avons créé. Les ingrédients sont typiques de son origine : la Bavière. La moutarde sucrée confère au plat une agréable fraîcheur - une entrée ou un plat principal idéal. Le burgerbun est coloré avec de la betterave rouge. 5

Semmelknödel - VÉGÉTARIEN EN OPTION

AUTRICHE - QUENELLES AVEC SAUCE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET LARDONS

(LAIT, PERSIL, PETIT PAIN, BEURRE, ŒUF, CHAMPIGNONS, VIN ROUGE, BACON)

Le Semmelknödel provient de la cuisine de Bohême, du sud de l'Allemagne et de l'Autriche. Elle est composée de lait chaud mélangé à des petits pains, des œufs, des épices et des herbes, puis façonnée en boule. Nous l'accompagnons d'une sauce maison au vin rouge et à la crème, de champignons frais et de lardons grillés.

Lotus Cheesecake

BELGIQUE - FOND DE BISCUIT CROUSTILLANT AVEC CHEESECAKE ET SAUCE AU CARAMEL

(LOTUS BISCUITS, ŒUF, BEURRE, CANNELLE, LAIT, FROMAGE FRAIS)

Avis aux fans de Lotus Biscoff. Tout le monde connaît ces délicieux biscuits au caramel venus de Belgique pour accompagner sa tasse de café. Nous aussi, nous les aimons et nous avons pensé à un super dessert en l'honneur des biscuits. Notre cheesecake se compose d'un fond de biscuit croustillant et d'une délicieuse couche de cheesecake. Pour finir en beauté, le cheesecake est recouvert d'une crème liquide à base de biscuits Lotus - tellement délicieux !

Kaiserschmarrn

AUTRICHE - CRÊPES AUTRICHIENNES

(KAISERSCHMARRN, AIRELLES ROUGES, SUCRE EN POUDRE)

Probablement l'un des desserts les plus connus de la cuisine autrichienne. La pâte moelleuse à base de farine, de lait, d'œufs, de sucre et de sel est un véritable favori des desserts. Un soupçon de cannelle et un nappage d'airelles rouges complètent parfaitement le Kaiserschmarrn délicatement caramélisé.



Afrique /
Orient

Fromage Halloumi grillé - OPTION VEGAN SANS HALLOUMI



LIBAN - FROMAGE GRILLÉ AVEC ROQUETTE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE
(FROMAGE HALLOUMI, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, HUILE D'OLIVE)



L'Halloumi est un fromage à pâte molle très connu dans les régions méditerranéennes, il y est considéré comme une spécialité. Comme la mozzarella, ce fromage est mariné dans de la saumure, mais son goût est plus épicé que cette dernière et sa consistance plus ferme.

Poulet au babeurre - OPTION VÉGÉTARIENNE OU VÉGÉTALIENNE



NIGERIA - BURGER NOIR AU POULET CROUSTILLANT MARINÉ BABEURRÉ
(POULET, BABEURRÉ, PAIN DE BURGER NOIR, CHOU MARINÉ, MAYONNAISE, AIL RÔTI)



Les fans de burger en auront pour leur argent avec cette cuisine de rue nigériane. La viande marinée au babeurre (similaire à de la crème) est croustillante à souhait grâce à sa panure épicée. Sous le poulet, du chou blanc mariné aigre-doux, ce qui donne au burger une fraîcheur toute particulière. Ne manquez pas de le goûter!

Tibs

ÉTHIOPIE - RAGOÛT AUX ÉPICES BERBÈRES
(VIANDE DE BŒUF, BERBERE, CUMIN, MOUTARDE, VINAIGRE DE VIN ROUGE, POMME DE TERRE, ŒUF, RAIFORT À LA CRÈME)



Le tibs est un plat braisé de la cuisine éthiopienne, composé de beaucoup de viande, de légumes braisés et de berbere. Le berbere est un mélange d'épices caractéristique de la cuisine éthiopienne et érythréenne. En Éthiopie, les gens sont particulièrement connus pour leur amour de la viande. Traditionnellement, le tibs se mange avec les mains. Nous servons ce plat particulier avec une gaufre de pommes de terre maison et un peu de raifort crémeux et acidulé.



Australie



BBQ australien - - OPTION VÉGÉTARIENNE OU VÉGÉTALIENNE



AUSTRALIEN - AVEC PULLED PORK FAIT A LA MAISON

(FRITES DE PATATES DOUCES, SALADE COLESLAW, PULLED PORK, SAUCE BARBECUE, MOUTARDE, MIEL, POMME, CÉLERI)

Les pommes de terre avec toppings sont la dernière tendance aux États-Unis et en Australie. Notre topping australien avec coleslaw et pulled pork se marie parfaitement avec nos frites de patates douces croustillantes. Le pulled pork est cuit au four pendant des heures jusqu'à ce qu'il soit finalement réduit en morceaux tendres. 4



Bacon Roll

AUSTRALIE - LE SUSHI POUR LES AMATEURS DE VIANDE

(VIANDE HACHÉE MIXTE, GOUDA, BACON, SAUCE BBQ, CHIPS DE POMMES DE TERRE)

Ce rouleau de bacon est parfait pour tous ceux qui ne peuvent pas se lasser de viande. Une variante du sushi très originale ! La viande hachée reste incroyablement juteuse grâce à son noyau de Gouda et au bacon dans lequel elle est enroulée, puis le tout est badigeonné de sauce barbecue. La touche croquante est apportée par les chips en topping. Un conseil : essayez le, il vous surprendra! 1



Pavlova



NOUVELLE ZELANDE - DELICE DE BAISE

(BAISER, CREME MASCARPONE, COULIS DE FRUIT, FRUITS ROUGES)

La Pavlova est à la fois un plat national néo-zélandais et australien. Nous servons une version légèrement modifiée de la Pavlova avec une mascarpone aux fruits frais, un coulis de fruit à base de framboises et de petits morceaux de meringue, ainsi que des fruits en garniture. Certainement un de nos favoris, mais cela doit rester secret.





Asie



Butter Chicken - OPTION VÉGÉTALIENNE TIKKA MASALA



INDE - **POULET TENDRE À LA SAUCE INDIENNE TRADITIONNELLE**
(POULET, NOIX DE CAJOU, MIEL, GINGEMBRE, CLOU DE GIROFLE, FEUILLES DE BAY, RIZ, CANNELLE, BEURRE)

Le poulet au beurre, également appelé murgh makhani, est l'un des plats les plus connus de la cuisine indienne. Traditionnellement, il s'agit d'une sorte de curry composé de viande de poulet et d'une sauce à la tomate et au beurre avec de nombreuses épices indiennes. Ce plat ne doit manquer dans aucun restaurant indien.



Kaeng Khiao Wan (CURRY THAI VERT)



THAÏLANDE - **CURRY VERT ÉPICÉ AU CITRON KAFFIR ET POULET CROUSTILLANT**
(PÂTE DE CURRY VERT, LAIT DE COCO, POULET, EDAMAME, AIL, SAUCE AU POISSON, POMME DE TERRE VIOLETTE)

La Thaïlande est connue pour sa grande variété de currys. Le curry est cuit avec des feuilles de citron vert, ce qui lui confère une note de fraîcheur très agréable. En garniture, nous servons des edamames, du poulet croustillant et des pommes de terre violettes cuites au four. Attention, le curry est épicé.



Poulet Satay - OPTION VÉGÉTALIENNE



SINGAPOUR - **BROCHETTE DE POULET AVEC SAUCE AUX CACAHUÈTES**
(POULET, CONCOMBRE, LAIT DE COCO, CITRONNELLE, AIL, CACAHUÈTE, VINAIGRE)

Nous adorons Singapour ! Cette petite île et ville-État d'Asie du Sud-Est est connue pour sa street food variée. On y trouve un peu partout des „chow halls“, de grands halls, généralement dans les centres commerciaux, où l'on trouve une offre énorme de stands de street food. Le satay, ou saté, est un plat grillé originaire d'Indonésie, aujourd'hui incontournable dans toute l'Asie du Sud-Est. Notre brochette de poulet a été marinée dans une sauce épicée. Nous l'accompagnons d'une sauce cacahuètes maison ainsi que d'une salade de concombre asiatique. Un plat à goûter absolument.



Sticky Rice Ball



THAÏLANDE - **RIZ SUCRÉ À LA NOIX DE COCO ENROBÉE DANS MANTEAU CROUSTILLANT**
(RIZ, LAIT DE NOIX DE COCO, SUCRE, MANGUE)

Le dessert traditionnel de la Thaïlande : le riz collant à la mangue s'y trouve à chaque coin de rue et son goût est tout simplement divin. Notre riz gluant sucré fait maison est transformé en une boule croustillante, puis cuit et accompagné d'une sauce au lait de coco légèrement salée et de morceaux de mangue - une combinaison parfaite.



Kiru Folhi Maldivien

MALDIVES - CRÈME DE MASCARPONE À LA NOIX DE COCO, CRÊPE AU FOUR ET MYRTILLES
(NOIX DE COCO GRILLÉE, MASCARPONE, BLÉ, LAIT DE COCO, LAIT, ŒUF, MYRTILLES, MIEL)

Le Folhi est une crêpe maldivienne farcie au goût légèrement salé. Aux Maldives il est soit servi en plat principal, soit sucré en dessert. Pour nous ça sera une version dessert revisitée à la mascarpone coco et aux myrtilles cuites sous vide dans une marinade miel et jus de citron vert. Une fois cuite, la crêpe est dressée sur ce combo crème – myrtilles.



PETITE SOIFFE? JETTES UN COUP D'ŒIL A NOTRE CARTE DES BOISSONS.

Additifs: 1 = conservateur, 2 = exhausteur de goût, 3 = antioxydant, 4 = colorant, 5 = phosphate, 6 = édulcorant, 7 = contient de la caféine, 8 = contient de la quinine, 9 = noircissant, 10 = contient une source de phénylalanine, 11= sulfuré

VOUS TROUVEREZ NOS PLATS POUR ENFANTS DANS LA TABLETTE DES COMMANDES.

ASIE

NOUVEAU

CONSULTEZ NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE ! UNE MULTITUDE D'IDÉES CADEAUX VOUS Y ATTEND SOUS :

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE/SHOP

BON CADEAU MASONS

LE CADEAU PARFAIT

- Commandez votre bon cadeau Masons confortablement depuis chez vous en réglant par virement bancaire ou PayPal.
- Recevez ensuite votre bon à imprimer en quelques secondes sur votre boîte mail ou bien sous quelques jours par voie postale.
- Le bon peut être utilisé dans tous nos restaurants.



Paille en verre

3 MILLIARDS DE PAILLES EN PLASTIQUE SONT JETTES CHAQUE JOUR A TRAVERS LE MONDE. CONTRIBUEZ A PRESERVEZ NOTRE PLANETE EN ESSAYANT NOTRE ALTERNATIVE EN VERRE

- La paille en verre de 20 cm est adaptée à tous vos verre et passe au lave-vaisselle.
- Nos pailles Masons sont faites d'un verre spécial extrêmement durable, sans polluants, sans BPA, recyclable et 100% made in Germany.
- Elles sont également réutilisables, insipides et très agréable à utiliser.



Vins masons

NOS VINS AU STYLE ASSUREMENT MODERNE

- Notre sélection de vins se compose actuellement de 5 étiquettes.
- Deux blancs (Pinot Gris, Riesling), deux rosés et un rouge (Primitivo).
- Vous pouvez demander nos emballages premium, parfait pour un cadeau.



RETROUVEZ TOUS CES ARTICLES DANS VOTRE RESTAURANT MASONS PREFERE.



SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE