

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 de porc.

OFFRES SPÉCIALES

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

Tartare de saumon sur pain brioché

1,30 Euro



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. 1,19

Gỏi cuốn (ROULEAU D'ÉTÉ) - DU BŒUF ET/OU DES CREVETTES / VÉGÉTALIEN



1,50 Euro



VIETNAM - ROLLE D'ÉTÉ VIETNAMIENNE AU BŒUF ET AUX CREVETTES (PAPIER DE RIZ, NUDDLES DE RIZ, OIGNONS DE PRINTEMPS, PAPRIKA, SOSSE SWEET CHILI, NOIX DE TERRE, BŒUF, CREVETTE)

Les rouleaux d'été vietnamiens sont parfaits comme entrée légère. Enveloppés dans du papier de riz humide, ils sont d'une part super frais et d'autre part optimaux pour ceux qui font attention aux calories. Ils sont servis froids - parfaits pour les jours chauds et les repas simples et sains. 1

Carpaccio de bœuf à la mayonnaise aux truffes

1,50 Euro



ITALIE - FINES TRANCHES DE BŒUF CRU (BŒUF, TRUFFE, MAYONNAISE, HUILE D'OLIVE, ROQUETTE, PARMESAN, CÂPRES, SAUCE WORCESTER)

Le carpaccio de bœuf est une délicieuse entrée composée de très fines tranches de bœuf cru. Nous le servons avec de la roquette fraîche, du parmesan râpé et un soupçon de mayonnaise à la truffe de qualité supérieure. La combinaison de la viande tendre, de la roquette épicée et du parmesan noisette, affinée par l'arôme intense de la truffe, fait de ce plat un plaisir à la fois raffiné et léger. 1,2,3,5

Cookie au sillet avec crème glacée - VANILLE OU CARMEL



1,50 Euro



USA - COOKIE CHAUD ET MOELLEUX AVEC GLACE ET SAUCE AU CARMEL (FARINE, BEURRE, CHOCOLAT, CARMEL, CRÈME GLACÉE)

Le Skilled Cookie avec glace au caramel salé est une combinaison séduisante de cookie chaud et moelleux et de glace onctueuse. Le cookie fraîchement cuit sort directement d'une poêle. Il est croustillant à l'extérieur et encore bien moelleux et doux à l'intérieur. Il est accompagné d'une boule de glace au caramel salé, dont la note sucrée-salée s'harmonise parfaitement avec le biscuit chaud.

OFFRES SPÉCIALES



masons[®]
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE



Amérique

Barbacoa Taco - OPTIONNEL VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN



MEXIQUE - PETIT TACO DE BLÉ AVEC PULLED BEEF MAISON
(TACO, GUACAMOLE, OIGNONS ROUGES MARINÉS, PULLED BEEF, SAUCE AUX HERBES, RADIS, FROMAGE)



Un taco barbacoa est un délicieux plat mexicain composé de viande de bœuf délicatement braisée dans une tortilla moelleuse. La viande est cuite lentement, ce qui la rend juteuse et pleine d'arômes fumés. Nous garnissons typiquement le taco d'oignons marinés, de guacamole, d'un filet de jus de citron vert et d'une sauce épicée. 1,3,5

Anticuchos péruvien - OPTION VÉGÉTARIENNE



PÉROU - POULET À LA SAUCE PIQUANTE ET FRUITÉE AU CHILI
(VIANDE DE POULET, CHILI, AIL, MAYONNAISE, OIGNONS, CORIANDRE, CITRON VERT, VINAIGRE DE VIN DE RIZ)



Les anticuchos sont de véritables délices au Pérou. Ils y sont proposés partout dans la rue sous forme de brochettes de viande. Nous servons la viande de poulet avec une sauce au chili vert. Traditionnellement, les anticuchos sont composés de cœurs de bœuf marinés avec de l'aji panca (un certain mélange d'épices). 1,9

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. 1,2,3,9

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)



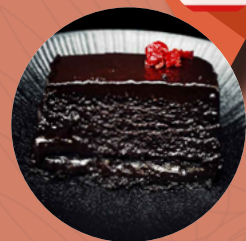
Dans certaines régions des États-Unis et d'Angleterre, l'American apple crumble fait presque partie de l'aliment de base. Le mélange de pommes cuites, de sucre brun, de sauce à la vanille, de flocons d'avoine et de la cannelle rappelle les journées d'automne ou d'hiver au coin du feu. Notre touche personnelle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

Gâteau au chocolat moelleux



ÉTATS-UNIS - GÂTEAU AU CHOCOLAT AÉRÉ ET MOELLEUX AVEC DU CHOCOLAT NOIR
(FARINE, CACAO, ŒUF, LAIT, VANILLE, BEURRE, CHOCOLAT NOIR)

Le Moist Chocolate Cake est un dessert divin préparé avec du chocolat noir. Il se caractérise par une consistance aérée et moelleuse qui fond dans la bouche. Ce gâteau au chocolat noir est parfait pour les amateurs de chocolat. Il est réchauffé brièvement avant d'être servi, ce qui met encore plus en valeur son moelleux.



Cinnamon Ball



ÉTATS-UNIS - BOULE TENDRE ET SA SAUCE SUCRÉE AU FROMAGE FRAIS
(FARINE DE TYPE 00, LEVURE, BEURRE, VANILLE, CANNELLE, NOIX DE MUSCADE, FROMAGE FRAIS, SUCRE EN POUDRE)

Ce dessert est notre propre création masons. On peut le comparer à un escargot à la cannelle, mais notre pâte n'est pas fourrée. Elle est composée de farine de blé 00. Cette farine italienne a une teneur en amidon plus faible que la farine 405 couramment utilisée en Allemagne. L'avantage est que la consistance de la boule est ainsi plus aérée. Faites-nous confiance, vous allez adorer la combinaison du fromage frais sucré et de la boule de blé chaude avec une touche d'épices.



Keftedes - OPTION VÉGÉTARIENNE



CHYPRE - BOULETTES DE VIANDE CHYPRIOTES
(VIANDE HACHÉE, POIVRONS, FETA, TZATZIKI, HERBES, PAIN PITA, ŒUF, LAIT)

Les keftedes sont des boulettes de viande chypriotes fabriquées à partir de viande hachée, d'oignons, d'ail, d'herbes et d'épices. Les ingrédients sont façonnés en petites boulettes qui sont ensuite soit frites, soit cuites au four. Les keftedes sont souvent servis en entrée ou en plat principal. Nous les proposons avec du tzatziki et une sauce au paprika et à la feta, ainsi que du pain pita.



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 débuts, 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.



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. 1,5



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. 1,13,15



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, ŒUF)

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. 3



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.



Lotus Cheesecake



BELGIQUE - FOND DE BISCUIT CROUSTILLANT AVEC CHEESECAKE ET SAUCE AU CAMEL
(LOTUS BISCUITS, 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!



Afrique / Orient



Fattoush



SYRIE - SALADE ARABE TRADITIONNELLE

(SALADE, VINAIGRE, CITRON VERT, PAIN PITA, GRENADE, RADIS, CONCOMBRE, CITRON, HUILE D'OLIVE)

Le fattoush est une salade arabe traditionnelle originaire de l'est du bassin méditerranéen, notamment du Liban et de la Syrie. Le nom „fattoush“ vient du mot arabe „fatta“, qui signifie „écraser“ ou „briser“, en référence à l'utilisation de pain grillé dans la salade. Le fattoush est connu pour ses arômes rafraîchissants, il a une note acidulée.



Fromage Halloumi

- EN OPTION VEGAN AVEC TOFU



LIBYE - FROMAGE GRILLÉ AU YAOURT ZATAAR, MIEL ET GRENADE

(FROMAGE HALLOUMI, HUILE D'OLIVE VIERGE, ZATAAR, YAOURT, MÉLASSE DE GRENADE, MENTHE)

L'halloumi est un fromage à pâte semi-ferme très connu dans le bassin méditerranéen, où il est considéré comme une spécialité. Il est également conservé dans une saumure comme la mozzarella, mais son goût est plus épicé et sa consistance plus ferme, comparé à celui de la mozzarella. Nous la servons avec un yaourt Zataar, des morceaux de grenade fraîche et de la menthe.



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 nigérienne. 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! 1,9



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. 1,2,5





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. 1,9

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! 1,2,3

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

Curry de poulet du Sri Lanka - OPTION VEGAN



SRI LANKA - UNE DÉLICIEUSE FUSION DE SAVEURS ET D'ÉPICES
(AIL, GINGEMBRE, OIGNONS, PIMENT, CURCUMA, CUMIN, CORIANDRE, POULET, LAIT DE COCO)

Le Sri Lankan Chicken Curry est un plat savoureux qui se caractérise par l'utilisation d'une multitude d'épices et d'arômes typiques de la cuisine sri-lankaise. Servi avec du paratha, un pain indien, ce curry de poulet est un plat populaire et délicieux qui capture l'essence de la cuisine sri-lankaise. Nous servons ce curry comme une sorte de wrap.



Dan Dan Noodle



CHINE - NOUILLES ÉPICÉES AVEC DE LA VIANDE DE PORC DANS UNE SAUCE ÉPICÉE AU CHILI
(NOUILLES, HUILE DE CHILI, POIVRE DU SICHUAN, PÂTE DE SÉSAME, SAUCE DE SOJA, VIANDE DE PORC HACHÉE, LÉGUMES FRAIS)

Les Dan Dan Noodles sont un plat classique de la région du Sichuan en Chine. Elles se distinguent par leur sauce épicée et piquante à base d'huile de piment, de poivre du Sichuan, de pâte de sésame et de sauce soja. Traditionnellement, les nouilles sont servies avec de la viande de porc hachée, des légumes frais et des herbes aromatiques. Cette combinaison de saveurs piquantes et de textures délicates fait des Dan Dan Noodles un plat populaire. 1



Nativ - SALADE VÉGÉTARIENNE CAMBODGIENNE EN OPTION



CAMBODGE - PLAT NATIONAL CAMBODGIEN
(RIZ, CURRY ROUGE, CACAHUËTES, VIANDE DE PORC, CONCOMBRE, SALADE D'HERBES, BROCOLI, SAUCE DE POISSON)

Le natif est un plat traditionnel cambodgien composé de plusieurs ingrédients. Il rappelle un bowl. Du riz parfumé est servi avec une sorte de curry rouge et des cacahuètes. Nous l'accompagnons d'une salade de concombre asiatique, d'une salade d'herbes sauvages et de brocolis marinés. 1,5



Donburi - VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN EN OPTION



JAPON - BOWL JAPONAIS
(RIZ, POULET TERIYAKI CROUSTILLANT, MANGUE, EDAMAME, CAROTTES, MAYONNAISE ÉPICÉE, SAUCE SOJA, MIRIN)

Le donburi est un plat japonais populaire composé d'un bol de riz parfumé, recouvert d'une sélection de garnitures fraîches. Nous servons notre donburi avec du poulet Teriyaki croustillant, de la mangue juteuse, de l'édamame et des carottes tendres. Le tout est recouvert d'une mayonnaise épicée, agrémentée de sauce soja et de mirin, qui confère au plat une note particulière. 1





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.

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

Additifs:1 avec colorant - 2 avec conservateur - 3 avec antioxydant - 4 avec exhausteur de goût - 5 sulfuré - 6 noirci - 7 ciré - 8 avec phosphate - 9 avec édulcorant - 10 contient une source de phénylalanine 11 peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive - 12 avec protéines de lait - 13 avec phosphate - 14 contenant de la quinine - 15 contenant de la caféine - 16 contenant de la taurine - 17 irradié - 18 traité après la récolte - 19 génétiquement modifié

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



BIENVENUE CHEZ MASONS – UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE CRÉÉE PAR LES FONDATEURS HAGEN ET WIEBKE MAURER. DANS NOS RESTAURANTS DE SARREBRUCK, TRÈVES ET KAISERSLAUTERN, UN CONCEPT UNIQUE VOUS ATTEND, ALLIANT QUALITÉ SUPÉRIEURE ET MOMENTS DE PLAISIR INOUBLIABLES.

CHEZ MASONS, NOUS NE PROPOSONS PAS SEULEMENT DES PLATS PRÉPARÉS DE MANIÈRE EXQUISE, MAIS AUSSI UNE MULTITUDE DE COCKTAILS INNOVANTS, DE THÉS GLACÉS ET DE LIMONADES FAITS MAISON, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE VOS SENS. NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR NON SEULEMENT UN REPAS, MAIS AUSSI UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE GLOBALE DONT VOUS VOUS SOUVIENDREZ LONGTEMPS.

ENTREZ ET DÉCOUVREZ L'ATMOSPHÈRE ACCUEILLANTE ET CHALEUREUSE DE NOS RESTAURANTS, CONÇUS DANS UN DESIGN MODERNE ET ATTRAYANT. NOTRE ÉQUIPE MET L'ACCENT SUR LE RESPECT, LA COLLABORATION ET L'EXCELLENCE DU SERVICE AFIN DE GARANTIR QUE VOTRE VISITE CHEZ MASONS SOIT UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.

MEILLEURES SALUTATIONS ET UNE SOIRÉE INOUBLIABLE
HAGEN ET WIEBKE MAURER, AINSI QUE TOUTE L'ÉQUIPE DE MASONS - TASTE THE WORLD.



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.
- Vous pouvez également acheter des bons sur place, dans l'un de nos établissements.



masons®
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE