

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.



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

1,50 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

Crevettes Dynamite

2,50 Euro



CHINE - CREVETTES FRITES CROUSTILLANTES DANS UNE SAUCE ONCTUEUSE ET RELEVÉE
(CREVETTES, MAYONNAISE, SRIRACHA, SAUCE CHILI DOUCE, CHOU BLANC, ŒUF, PANKO, SAUCE SOJA)

Les Crevettes Dynamite sont une entrée moderne à effet « waouh » – des crevettes frites croustillantes, enrobées d'une sauce crémeuse à base de mayonnaise, de sriracha et de sauce chili douce. Le piquant subtil est parfaitement équilibré par une touche de citron vert frais et des garnitures fines comme des oignons nouveaux et des graines de sésame grillées. Croustillantes à l'extérieur, juteuses à l'intérieur – une véritable explosion de saveurs. 1,3

Carpaccio de bœuf à la mayonnaise aux truffes

1,70 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

La Fabrique de Glace d'Henry - UNE GLACE, ÇA PASSE TOUJOURS



1,50 Euro



ALLEMAGNE - GLACE ARTISANALE
(GLACE AU LAIT, SORBET, LAIT RÉGIONAL, SANS ADDITIFS ARTIFICIELS)

La Fabrique de Glace d'Henry, située à Sarrebruck, incarne le véritable artisanat, des ingrédients honnêtes et un goût pur. Les glaces y sont fabriquées avec amour en petites quantités – sans arômes artificiels ni additifs. Nous vous proposons des parfums qui varient selon la saison : une glace au lait onctueuse et un sorbet fruité, qui surprennent toujours avec de nouvelles saveurs. Frais, naturel et tout simplement une excellente glace.

OFFRES SPÉCIALES



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

Elotes Corn Rib - OPTION VEGAN



MEXIQUE - ÉPI DE MAÏS GRILLÉ À LA MEXICAINE
(MAÏS, MAYONNAISE, CRÈME AIGRE, AIL, CITRON VERT, ÉPICES, FROMAGE DE BREBIS)



Des épis de maïs grillés nappés d'une sauce crémeuse et relevée à base de piment, d'ail et de fromage de brebis émietté – un plat simple mais débordant de saveurs. Au Mexique, on dit que c'est ainsi que le maïs révèle le meilleur de lui-même. Croquant, savoureux, irrésistible – une seule bouchée, et vous voilà transporté au cœur d'un marché animé de Mexico.



Cubanos - OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN



CUBA - SANDWICH CHAUD AU FROMAGE ET À LA VIANDE ÉPICÉE
(BAGUETTE, GOUDA, PORC, SAUCE MOJO, AIL, HERBES, MOUTARDE)

Les Cubanos, aussi appelés sandwiches cubains, sont des sandwiches généreusement garnis de jambon, de porc rôti, de fromage, de cornichons et de moutarde – traditionnellement servis dans un pain croustillant grillé. Originaires de Cuba, ils sont devenus populaires en Floride, notamment à Miami et Tampa, grâce à la diaspora cubaine. Leur goût intense et leur croûte dorée en font un véritable classique du street food.



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.



Gaufre roulée à la cannelle



ÉTATS-UNIS - GAUFRE À LA CANNELLE CHAUDE AVEC GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS
(FARINE, LAIT, ŒUFS, BEURRE, CANNELLE, SUCRE, FROMAGE FRAIS, SUCRE GLACE, VANILLE)

Inspirée du célèbre cinnamon roll, cette gaufre est préparée à partir d'une pâte moelleuse parfumée à la cannelle et au sucre brun. Légèrement caramélisée à l'extérieur, délicieusement tendre à l'intérieur – elle est sublimée par un glaçage onctueux au fromage frais, qui lui apporte cette douceur typiquement américaine. Un dessert réconfortant au fort pouvoir addictif.



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. 3

Albondigas

- **OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN**



ESPAGNE - BOULETTES DE VIANDE ESPAGNOLES AVEC SAUCE ÉPICÉE
(CANNELLE, VIANDE HACHÉE, CRÈME, CHAMPIGNONS, BLÉ, ŒUF, MOUTARDE, VIN ROUGE)

Ce classique des tapas est incontournable dans tous les bars espagnols. Nos boulettes de viande juteuses sont servies dans une sauce onctueuse aux champignons et au vin rouge, subtilement relevée d'une touche de cannelle qui lui confère une profondeur inattendue. Le tout est couronné d'une salsa de tomates fraîches – une combinaison raffinée de chaleur, d'épices et de fraîcheur. 1,5

Camembert aux airelles

- **OPTION VÉGÉTARIENNE**



FRANCE - BOUCHÉES DE CAMEMBERT
(CAMEMBERT, AIRELLES, ROQUETTE, JAMBON DE LA FORÊT-NOIRE)

Le camembert est incontournable en France. Il tiendrait son nom de la fermière Marie Fontaine Harel, originaire du village de Camembert. Son cœur légèrement coulant se marie parfaitement avec la douceur des airelles. En contrepoint, la roquette et le jambon de la Forêt-Noire soulignent le caractère savoureux et relevé de ce plat. 2

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

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.

Crème de yaourt grec



GRÈCE - CRÈME AU YAOURT GREC, CROUSTILLANT D'AVOINE & COULIS DE MYRTILLES
(LAIT, BISCUITS À L'AVOINE, YAOURT GREC, FROMAGE FRAIS, MYRTILLES, JUS DE CITRON VERT)

Dans cette interprétation moderne d'un grand classique grec, une crème onctueuse à base de yaourt grec et de fromage frais rencontre le croquant d'un croustillant d'avoine grillé. Servi sur un coulis intense de myrtilles et subtilement rehaussé d'une touche de miel, ce dessert harmonise des notes sucrées, fruitées et acidulées – une finale méditerranéenne pleine de caractère.

Lotus Cheesecake



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



Tajine de bœuf - OPTION VEGAN



MAROC - TAJINE DE BŒUF MIJOTÉ AUX ÉPICES ORIENTALES & AMANDES

(BŒUF, POIS CHICHES, POMMES DE TERRE, CAROTTES, CUMIN, CANNELLE, CURCUMA, GINGEMBRE, AMANDES, HERBES)



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! 1,9



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



Kati Roll - OPTION VEGAN



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

La Kati Roll est originaire de Kolkata, en Inde, et fait partie des street foods les plus populaires d'Asie. Elle se compose d'un pain plat (souvent un paratha) garni de viande marinée, de légumes, d'herbes fraîches et de chutneys épicés. Enroulée à la main et pleine de saveurs, elle représente parfaitement le street food indien.



Bun - OPTION VEGAN



VIÊT NAM - BOL DE NOUILLES DE RIZ AUX LÉGUMES & HERBES FRAÎCHES
(NOUILLES DE RIZ, CONCOMBRE, CAROTTES, HERBES, SALADE, OIGNONS NOUVEAUX, PIMENT, PORC, SAUCE VIETNAMIENNE)

Le Bún est un plat traditionnel vietnamien à base de nouilles de riz tièdes, reconnu pour sa fraîcheur et sa richesse en saveurs. Servi avec des légumes croquants, des herbes aromatiques et une sauce vietnamienne délicatement équilibrée, ce bol offre une combinaison harmonieuse – légère, relevée et pleine de goût.



Poulet Kung Pao

CHINE - POULET ÉPICÉ AUX NOIX DE CAJOU & PIMENT
(POULET, SAUCE SOJA, VINAIGRE DE RIZ, AIL, GINGEMBRE, POIVRON VERT, NOIX DE CAJOU, PIMENT, RIZ JASMIN)

Le Poulet Kung Pao est un grand classique de la cuisine du Sichuan : du poulet tendre nappé d'une sauce sombre et épicée, avec une légère touche de piquant. Des noix de cajou croquantes, du poivron vert et du piment frais ajoutent du croquant et de l'arôme. Servi sur du riz jasmin parfumé, ce plat offre une belle profondeur en mariant parfaitement piquant, douceur et umami. 1



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'edamame 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 KAI-SERSLAUTERN, 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