

# Entrées à la Carte

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salade de mesclun</b> du producteur du coin<br>à l'Huile d'Olive  | 6.00  |
| <b>Pizzette au parfum de truffe</b><br>Champignons du moment poêlés, crème de cèpes, mozzarella et huile d'olive parfumée à la truffe<br>Mesclun du coin à l'huile d'olive | 14.50 |
| <b>Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane)</b><br>Volailles et petits légumes, laitue et menthe fraîche   | 14.50 |
| <b>Les Fameuses moules</b> gratinées du Cabanon  | 14.50 |
| <b>La Véritable brandade de morue du Cabanon</b> servie froide<br>Avec toasts à l'huile d'olive et petite mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive                  | 14.50 |
| <b>Carpaccio de Boeuf</b> , pesto, roquette, et copeaux de parmesan,<br>coeurs d'artichauts émincés  | 14.50 |
| <b>Anti Pasti du moment du Cabanon</b>   | 14.50 |
| <b>Pata négra</b> Jambon cru Ibérique et pain tomate   | 23.00 |
| <b>Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment</b><br><b>Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter</b>   | 14.50 |
| <b>La TI salade revisitée du Cabanon</b><br>Avec mesclun du producteur du coin   | 14.50 |
| <b>Pelardon du Cabanon</b><br>Fromage de Chèvre Frais d'ici en papillote de laitue<br>Oignons doux des Cévennes Confits au Miel  | 14.50 |
| <b>Le Ti Rossini de noix de st jacques</b><br>Escalopine de foie gras de canard et noix de st jacques poêlées<br>Jus aux cèpes et coco en Mousseline                       | 18.00 |



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**Nous n'acceptons pas les chèques**

Service Compris

