

# Formules Gourmandes

**Entrée + plat ou plat + dessert au choix 29.50**

**Entrée + plat + dessert au choix 35.00**

## Entrées au choix

Prix à la Carte

<b>Salade de mesclun</b> du producteur du coin à l'Huile d'Olive	6.00
<b>Pizzette au parfum de truffe</b> Champignons du moment poêlés, crème de cèpes, mozzarella et huile d'olive parfumée à la truffe Mesclun du coin à l'huile d'olive	14.50
<b>Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane)</b> 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 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, coeurs d'artichauts émincés	14.50
<b>Anti Pasti du moment du Cabanon</b>	14.50
<b>Pata negra</b> Jambon cru Ibérique et pain tomate (suppl. 5€ pour les formules gourmandes)	23.00
<b>Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment</b> <b>Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter</b>	14.50
<b>La TI César revisitée du Cabanon</b> Avec mesclun du producteur du coin	14.50
<b>Pelardon du Cabanon</b> Fromage de Chèvre Frais d'ici en papillote de laitue Oignons doux des Cévennes Confits au Miel et brick croustillante au confit de canard et figues	14.50
<b>Noix de st jacques extra poêlées au beurre</b>	18.00



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

**Nous n'acceptons pas les chèques**

Service Compris



# Formules Gourmandes

## Plats au choix

Prix à la Carte

### Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

<b>Le Tartare de Bœuf</b> du Cabanon (Viande de bœuf de France hachée par nos soins) Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison	18.50
<b>Le Tropézien</b> , Tartare de boeuf de France (Viande hachée par nos soins) Juste snacké tourne et retourne Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison	18.50
<b>Petites ravioles de Royans</b> , sauce crémeuse aux parmesan et copeaux de parmesan	15.00
<b>Petites ravioles de Royans</b> au beurre et emmental	13.00
<b>Carpaccio de bœuf</b> , pesto, roquette, copeaux de parmesan, cœurs d'artichauts émincés Frites	17.00
<b>Les Moules marinières</b> au bon vin blanc et légèrement crémeuses, frites	16.50
<b>Parmentier de morue</b> effilée du Cabanon Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	16.50
<b>Le Magret de canard</b> extra, snacké à la fleur de sel, émincé, Sauce crémeuse aux cèpes, Purée de pommes de terre maison et légumes de saison	19.50
<b>Poisson du jour</b> (Selon arrivage) et recette de moment (Voir ardoise du jour)	20.00
<b>Les Seiches grillées</b> à la persillade et aïoli maison Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison	20.00
<b>Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac</b> Poêlé au beurre, puis émincé, Au choix : sauce crémeuse aux cèpes ou à l'ail poêlé (Cuisson Conseillée : Bleu ou Saignant) Purée de pommes de terre maison et légumes de saison	20.00
<b>L' Onglet de bœuf</b> Poêlé aux Échalotes Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison	17.50
<b>La grosse raviole à la Niçoise</b> Farcie à la joue et queue de bœuf confites et effilées, Épinard, champignons et parmesan au jus de viande	17.50
<b>Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel</b> Purée de pommes de terre et légumes de saison	20.00



# Formules Gourmandes

## Les Desserts au choix

### **Fromage de chèvre du coin**

(Producteur Clauzel Joëlle à Boisset et Gaujac ou producteur Jean Salles à Lasalle)  
Et petite salade verte fraîcheur à l'huile d'olive

### **Fromage de chèvre du coin, fondu sur toast, petite salade verte fraîcheur**

(Producteur Clauzel Joëlle à Boisset et Gaujac ou producteur Jean Salles à Lasalle)

**Café gourmand** (café + trois petits desserts du moment)

### **Crème brûlée maison à la vanille**

### **Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne,**

Sorbet fruits de la passion

### **Mousse au chocolat du Cabanon**

### **Le sunday du Cabanon**

Sauce chocolat, crème glacée confiture de lait fleur de sel et bulgare  
Chouchous croustillants, Popcorn et chantilly

### **Carpaccio d'ananas victoria gratiné et flambé au rhum**

et Crème glacée à la vanille extra

### **Millefeuille croustillant aux fraises (en saison)**

Crème légère à la vanille

### **Couquette gourmande**

Couquette de champagne Roederer et trois petits desserts du moment

### **Tiramisu du moment**

### **Tarte au citron déstructurée maison**

### **Panacotta au choix :**

- caramel beurre salé
- chocolat noir
- fruits rouges

