

Plats à la Carte

Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

Le Tartare de Bœuf du Cabanon (Viande de bœuf de France hachée par nos soins) 18.50
Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

Le Tropézien, Tartare de boeuf de France (Viande hachée par nos soins) 18.50
Juste snacké tourne et retourne
Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

Petites ravioles de Royans, 15.00
sauce crémeuse aux parmesan et copeaux de parmesan

Petites ravioles de Royans au beurre et emmental 13.00

Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, copeaux de parmesan, 17.00
cœurs d'artichauts émincés, frites

Les Moules marinières au bon vin blanc et légèrement crémeuses, frites 16.50

Parmentier de morue effilée du Cabanon 16.50
Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Le Magret de canard extra, snacké à la fleur de sel, émincé, 19.50
Sauce crémeuse aux cèpes,
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment 20.00
(Voir ardoise du jour)

Les Seiches grillées à la persillade et aïoli maison 20.00
Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac 20.00
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

L'Onglet de bœuf Poêlé aux Échalotes 17.50
Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

La grosse raviole à la Niçoise 17.50
Farcie à la joue et queue de bœuf confites et effilées,
Épinard, champignons et parmesan au jus de viande

Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel 20.00
Purée de pommes de terre et légumes de saison



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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris

