

Desserts à la Carte

Fromage de chèvre du coin (Producteur Frédéric Pantel à Le Pompidou) Et petite salade verte fraîcheur à l'huile d'olive	8.00
Café gourmand (café + trois petits desserts du moment)	8.50
Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne, Sorbet fruits de la passion	10.00
Le sunday du Cabanon Sauce chocolat, crème glacée confiture de lait fleur de sel et bulgare Choux croustillants, Popcorn et chantilly	10.00
Carpaccio d'ananas victoria gratiné et flambé au rhum et Crème glacée à la vanille extra	12.00
Pâtisserie du moment	11.00
Tiramisu du Cabanon	10.00
Dessert du moment du cabanon	9.00
Mousse au chocolat du cabanon	9.00
Crème brûlée à la vanille maison	9.00

Les Boissons Chaudes

Café	2.40
Double café	4.20
Grand crème	4.20
Décaféiné	2.30
Cappuccino	5.50
Chocolat chaud	4.00
Chocolat viennois	5.50
Irish coffee	10.00
Café glacé	5.00
Thé glacé à la menthe	5.00
Infusion verveine, tilleul ou menthe	3.50
Thé nature	3.50
Thé au lait ou citron	3.80



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

Nous n'acceptons pas les chèques

Service Compris

