

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.50

Entrée + plat + dessert au choix 37.50

Entrées au choix

Foie gras de canard extra mi-cuit à la fleur de sel, spice soft
Chutney aux fruits du moment et fine d'or croustillante

Suggestion de vin au verre avec votre foie gras, demi moelleux blanc, Côte de Gascogne 5.00

Artichauts poêlés au parfum de truffe
Parmesan, chiffonnade de jambon cuit à la truffe et roquette

La ti salade de mesclun du producteur du coin
à l'Huile d'Olive

Les Nems croustillants
Volaille et petits légumes, laitue et menthe fraîche

Les Fameuses moules gratinées du Cabanon

La Véritable brandade de morue du Cabanon servie froide
Avec toasts à l'huile d'olive et mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive

Les six huîtres de Marennes Oléron ouvertes au moment (selon arrivage)
Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter

La ti salade César revisitée
Mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive
Aiguillettes de filet de poulet panées aux céréales par nos soins
Herbes fraîches aromatiques, jambon blanc, copeaux de parmesan, tomates
Graines de sésames grillées, sauce blanche au curry doux
Ou **la ti salade du moment** (voir ardoise)

Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, et copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé

La petite entrée du moment (voir ardoise)

Pata negra Jambon cru Ibérique et pain tomate
(suppl. 8€ pour les formules gourmandes)

La planche du Cabanon
(suppl. 4€ pour les formules gourmandes)
(5 petites spécialités du Cabanon)

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.50

Entrée + plat + dessert au choix 37.50

Plats au choix

Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Jojo burger

Pain 100% naturel léger et moelleux,
bœuf Français de qualité haché par nos soins, triple cheddar, oignons frits et crus,
petit salé croustillant, cornichon, salade, tomate mi cuite, sauce cocktail maison et frites

Big burger Argentina (suppl. 5€ pour les formules ti cabanon)

Pain 100 % naturel léger et moelleux,
bœuf français de qualité haché par nos soins, double steak, oignons frits et crus, petit salé croustillant
triple cheddar fondant, sauce cocktail maison et frites

Le Tartare de Bœuf du Cabanon (Viande de bœuf de France hachée par nos soins)

Frites ou purée de pommes maison et légumes du moments

Le Magret de canard extra, snacké à la fleur de sel, émincé,

Sauce crémeuse aux cèpes,
Purée de pommes de terre maison et légumes du moment

Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac

Poêlé au beurre, puis émincé,
(Cuisson Conseillée : Bleu ou Saignant)
Purée de pommes de terre maison
Au choix nature, sauce cocktail, sauce aux cèpes ou à l'ail confit

L'Onglet de bœuf Poêlé aux Échalotes

Purée de pommes de terre ou frites et légumes du moment

Petites ravioles de Royans, sauce crémeuse au parmesan

Petites ravioles de Royans au beurre, emmental au jus de volaille

Suggestion du moment (voir ardoise)

Parmentier de morue effilée du Cabanon

Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment

(Voir ardoise du jour)

Les Seiches grillées à la persillade et aïoli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes du moment

Coté Asiatique

Bo bun au bœuf d'Aubrac et nems de poulet

(Pâtes de riz chinoises, légumes, lentilles, marinade au soja, huile de sésame et jus de yuzu)

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.50

Entrée + plat + dessert au choix 37.50

Les Desserts au choix

Fromage de chèvre du coin

(Producteur Frédéric Pantel à Le Pompidou)
Et petite salade verte fraîcheur à l'huile d'olive

Café gourmand (café + trois petits desserts du moment)

Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne,
Sorbet fruits de la passion

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

Pâtisserie du moment

Tiramisu du Cabanon

Dessert du moment du cabanon

Mousse au chocolat du cabanon

Crème brûlée à la vanille maison

Nos parfums de glace :

Sorbets : Fruits de la Passion
Citron
Fraises des bois

Crème glacée : Bulgare Nature
Café expresso
Chocolat
Vanille
Barbapapa
Confiture de Lait au Beurre Salé
Noix de Coco
Menthe - chocolat

Ou au choix sur notre carte, nos coupes glacées **supplément 4.50 € pour les formules gourmandes**
Et **supplément de 5.50 € pour les coupes glacées alcoolisées**



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

Nous n'acceptons pas les chèques

Service Compris

