

Formules Ti Cabanon

Plat + dessert au choix 18.00

Entrée + plat au choix 21.50

Les deux formules ci-dessus ne sont pas servies le samedi soir,
dimanche midi et les jours fériés

Entrée + plat + dessert au choix 27.50

ENTREE AU CHOIX

- **La véritable brandade de morue** du Cabanon
Servie froide, avec toasts à l'huile d'olive
Et petite salade verte du moment
 - **Carpaccio de bœuf**
pesto, roquette, et copeaux de parmesan,
cœur d'artichaut émincé
- **Les Fameuses moules** gratinées du Cabanon
 - **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
 - **Lonchas d'aubergines (entrée froide)**
frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives
 - **Les Nems croustillants**
Volaille et petits légumes, laitue et menthe fraîche

PLATS AU CHOIX

- **Gourmets burgers création** du Cabanon
Voir notre carte des burgers
 - **Les petites ravioles de Royans**
Sauce crémeuse au fromage de chèvre d'ici
 - **Tartare de bœuf** du Cabanon
Bœuf de France haché par nos soins
Purée de pommes de terre maison ou frites
- **Parmentier de morue** effilée du Cabanon
Brandade de morue maison
Et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- **Saucisse d'Anduze** aux cèpes et oignons
doux des Cévennes à la plancha
Purée de pommes de terre maison
- **Original Indies wrap** du Cabanon
Filet de poulet pané aux céréales par nos
soins,
Sauce blanche au curry, Salade, guacamole
maison, cheddar et frites
- **Les moules marinières**
Au bon vin blanc et légèrement crémeuses,
frites

DESSERTS DU CHEF AU CHOIX

- **Coupe de glace artisanale (2 boules)**
- **Dessert du moment du cabanon**
 - **Panacotta** au choix :
 - caramel beurre s
 - chocolat noir
 - fruits rouges
 - nature