

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 28.50

Entrée + plat + dessert au choix 34.00

Entrées au choix

Salade de mesclun du producteur du coin
à l'huile d'Olive

Pizzette au parfum de truffe

Champignons du moment poêlés, crème de cèpes, mozzarella et huile d'olive parfumée à la truffe
Mesclun du coin à l'huile d'olive

Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane)

Volailles 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 petite mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive

Carpaccio de Boeuf, pesto, roquette, et copeaux de parmesan, coeurs d'artichauts émincés

Anti Pasti du moment du Cabanon

Pata negra Jambon cru Ibérique et pain tomate
(suppl. 5€ pour les formules gourmandes)

Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment

Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter

La TI salade revisitée du Cabanon

Avec mesclun du producteur du coin

Pelardon du Cabanon

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

Le Ti Rossini de noix de st jacques

(suppl. 3.5 € pour les formules gourmandes)

Escalopine de foie gras de canard et noix de st jacques poêlées

Jus aux cèpes et coco en Mousseline



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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris



Formules Gourmandes

Plats au choix

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)

Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

Le Tropézien, 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

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

Petites ravioles de Royans au beurre et emmental

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

Frites

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

Parmentier de morue effilée du Cabanon

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,

Sauce crémeuse aux cèpes,

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment

(Voir ardoise du jour)

Les Seiches grillées à la persillade et aioli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac

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

Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

La grosse raviole à la Niçoise

Farcie à la joue et queue de bœuf confites et effilées,

Épinard, champignons et parmesan au jus de viande

Escalopines de foie gras de canard poêlées

(suppl. 5€ pour les formules gourmandes)

Sauce crémeuse aux cèpes, coco en mousseline

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

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)

Ardoise de fromage affiné à la truffe (suppl. 5€ pour les formules gourmandes)

Fine tranche de pecorino et délice de Bourgogne à la truffe
Et petit pains chauds FINEDOR et LENOTRE

Fromage blanc au sucre ou fruits rouges

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 à la crème de marron

Réduction au café et crème légère à la vanille

Couquette gourmande (suppl. 5€ pour les formules gourmandes)

Couquette de champagne Roederer et trois petits desserts du moment

Dessert du moment du Cabanon

Baba au rhum et chantilly maison



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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris

