

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.00

Entrée + plat + dessert au choix 37.00

Entrées au choix

Côté Italie (en saison)

La vraie tomate mozzarella, basilic et huile d'olive

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

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

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

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 frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives
(entrée froide)

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

La planche du Cabanon

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

Poke bowls fraîcheur

Salade et herbes fraîches, avocat, gambas, pamplemousse, vinaigrette légèrement pimentée
aux agrumes et huile d'olive

Formules Gourmandes

Plats au choix

Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

Original Indies wrap du Cabanon

Filet de poulet pané aux céréales par nos soins,
Sauce blanche au curry, Salade, guacamole maison, cheddar 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 de saison

Le Tropézien, Tartare de bœuf de France (Viande hachée par nos soins)

Juste snacké tourne et retourne
Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

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

Frites

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

Petites ravioles de Royans, sauce crémeuse au fromage de chèvre d'ici

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

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 aioli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

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

Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel

Purée de pommes de terre et légumes de saison

Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac

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

Saucisse d'Anduze à la plancha

Saucisse de porc aux cèpes et oignons doux des cévennes
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

Gambas extras et artichauts poêlés (suppl. 2€ pour les formules gourmandes)

flambés au pastis et persillade
Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, 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

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

Millefeuille croustillant aux framboises
Crème légère à la vanille

Tiramisu du Cabanon

Dessert du moment du cabanon

Délice au chocolat du Cabanon

Panacotta au choix :

- caramel beurre salé
- chocolat noir
- fruits rouges
- nature

Nos parfums de glace :

Sorbets : Fruits de la Passion
Citron
Fraises des bois
Cassis

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

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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris

