

# Plats à la Carte

## Gourmets Burgers revisités du Cabanon

### Jojo burger

17.50

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)

22.50

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)

18.50

Frites ou purée de pommes maison et légumes du moments

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

23.00

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

### Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac

23.00

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

18.00

Purée de pommes de terre ou frites et légumes du moment

### Petites ravioles de Royans, sauce crémeuse au parmesan

16.00

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

13.50

### Suggestion du moment (voir ardoise)

23.00

### Parmentier de morue effilée du Cabanon

17.50

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

### Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment

22.00

(Voir ardoise du jour)

### Les Seiches grillées à la persillade et aïoli maison

23.00

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes du moment

### Coté Asiatique

#### Bo bun au bœuf d'Aubrac et nems de poulet

18.00

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