

Entrées à la Carte

Foie gras de canard extra mi-cuit à la fleur de sel, spice soft Chutney aux fruits du moment et brioche toastée <i>Suggestion de vin au verre avec votre foie gras, demi moelleux blanc, Côte de Gascogne 4.60</i>	14.50
La ti salade de mesclun du producteur du coin à l'Huile d'Olive	6.00
Les Nems croustillants Volaille et petits légumes, laitue et menthe fraîche	14.50
Les Fameuses moules gratinées du Cabanon	14.50
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	14.50
Anti Pasti du moment du Cabanon	14.50
Pata négra Jambon cru Ibérique et pain tomate	24.00
Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment <i>Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter</i>	14.50
La ti salade du moment du Cabanon Avec mesclun du producteur du coin (voir carte des salades)	14.50
Slice pizza du cabanon Au choix sur notre carte des pizzas Et mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive	12.00
La planche du Cabanon (5 petites spécialités du Cabanon)	18.50



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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris

