

Entrées à la Carte

La ti salade de mesclun du producteur du coin à l'Huile d'Olive	6.00
Fraicheur du terroir Mesclun du producteur du coin, poivron braisé et émincé à l'huile d'olive et persillade Fromage de chèvre d'ici pané par nos soins	14.50
Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane) 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 petite mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive	14.50
Carpaccio de bœuf , pesto, roquette, et copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé	14.50
Anti Pasti du moment du Cabanon	14.50
Pata négra Jambon cru Ibérique et pain tomate (suppl. 8€ pour les formules gourmandes)	24.00
Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter	14.50
Lonchas d'aubergines frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives (entrée froide)	14.50
Aubergines gratinées , sauce tomate confite, emmental, mozzarella et basilic	14.50
Ile Flottante Revisitée Burrata et Gaspacho de Tomate Fraîche, Basilic et Huile d'Olive Herbacée	14.50
Ti César revisitée Mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive, Aiguillette de filet de poulet panée aux céréales par nos soins, Herbes fraîches aromatiques, jambon blanc, copeaux de parmesan, tomate confite, Graines de sésames grillées, sauce blanche au curry doux	14.50



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

No us n'acceptons pas les chèques

Service Compris

