

Entrées à la Carte

Salade de mesclun du producteur du coin À l'huile d'Olive	6.00
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	14.50
Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane) Volailles 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, Cœurs d'artichauts émincés	14.50
Anti Pasti du moment du Cabanon	14.50
Pata négra Jambon cru Ibérique et pain tomate	23.00
Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter	14.50
La TI salade revisitée du Cabanon Avec mesclun du producteur du coin	14.50
Pélardon du Cabanon Fromage de Chèvre Frais d'ici en papillote de laitue Oignons doux des Cévennes Confits au Miel	14.50
Noix de st jacques extra poêlées au beurre	18.00

