

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.00

Entrée + plat + dessert au choix 37.00

Entrées au choix

Foie gras de canard extra mi-cuit à la fleur de sel, spice soft
Chutney aux fruits du moment et brioche toastée

Suggestion de vin au verre avec votre foie gras, demi moelleux blanc, Côte de Gascogne 4.60

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

Anti Pasti du moment du Cabanon

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

Les six huîtres de l'étang de Thau ouvertes au moment
Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter

La ti salade du moment du Cabanon

Avec mesclun du producteur du coin (voir carte des salades)

Slice pizza du cabanon

Au choix sur notre carte des pizzas
Et mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive

La planche du Cabanon

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

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

Petites ravioles de Royans, sauce au parmesan

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

L'Onglet de bœuf Poêlé aux Échalotes

Purée de pommes de terre ou frites 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 ou sauce aux cèpes

Filet de bœuf Français

(suppl. 2€ pour les formules gourmandes)
Poêlé au beurre
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison
Au choix nature ou sauce aux cèpes

Rossini du Cabanon

(suppl. 5€ pour les formules gourmandes)
Filet de bœuf Français poêlé au beurre, escalopine de foie gras poêlée
Toast de foie gras mi-cuit et sauce crémeuse au foie gras
Purée de pommes de terre maison 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)

Petites crèmes brûlées aux parfums surprises

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 à la crème de marron

Réduction au café, crème légère à la vanille et crème glacée réglisse

Coupette gourmande

Coupette de champagne Roederer et trois petits desserts du moment

Tiramisu du Cabanon

Dessert du moment du cabanon

Mousse au chocolat du Cabanon

Nos parfums de glace :

Sorbets : Fruits de la Passion

Citron

Fraises des bois

Crème glacée : Bulgare Nature

Café

Chocolat

Vanille

Barbapapa

Confiture de Lait au Beurre Salé

Noix de Coco

Menthe - chocolat

Reglisse

Ou au choix sur notre carte, nos coupes glacées **supplément 4 €** pour les formules gourmandes

Et **supplément de 5 €** 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

