

Formules Gourmandes

Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.00

Entrée + plat + dessert au choix 37.00

Entrées au choix

La ti salade de mesclun du producteur du coin
à l'Huile d'Olive

Pelardon du Cabanon

Fromage de Chèvre Frais d'ici en papillote de laitue
Oignons doux des Cévennes Confits au Miel et brick croustillante au confit de canard et figues

Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane)

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 petite mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive

Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, et copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé

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

Lonchas d'aubergines frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives
(entrée froide)

Aubergines gratinées, sauce tomate confite, emmental, mozzarella et basilic

La TI salade du moment du Cabanon

Avec mesclun du producteur du coin

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 boeuf 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, pesto et parmesan

Petites ravioles de Royans au beurre et emmental

Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé et frites

Les Moules marinières au bon vin blanc et légèrement crémées, frites

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 aïoli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

Gambas (décortiquées) artichaut et Fenouil poêlés, Flambés au Pastis

Persillade et aïoli 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

Duo de saucisses d'Anduze à la plancha

Une nature, l'autre aux herbes au confit de tomate

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac

Poêlé au beurre, puis émincé, sauce aux cèpes

(Cuisson Conseillée : Bleu ou Saignant)

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel

Purée de pommes de terre 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)

Crème brûlée au parfum du moment

Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne,
Sorbets 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 crouillant à la crème de marron

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

Couquette gourmande

Couquette 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

