

# Plats à la Carte

## Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

**Original Indies wrap du Cabanon** 17.00

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) 18.50

Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

**Le Tropézien**, Tartare de bœuf de France (Viande hachée par nos soins) 18.50

Juste snacké tourne et retourne  
Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

**Petites ravioles de Royans**, sauce au parmesan 15.50

**Petites ravioles de Royans** au beurre, emmental au jus de volaille 13.50

**Parmentier de morue** effilée du Cabanon 17.50

Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Poisson du jour** (Selon arrivage) et recette de moment 21.00

(Voir ardoise du jour)

**Les Seiches grillées** à la persillade et aioli maison 21.00

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

**Le Magret de canard** extra, snacké à la fleur de sel, émincé, 21.00

Sauce crémeuse aux cèpes,  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

**L'Onglet de bœuf** Poêlé aux Échalotes 18.00

Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

**Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac** 21.00

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** 23.00

Poêlé au beurre  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison  
Au choix nature ou sauce aux cèpes

**Rossini du Cabanon** 27.00

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



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

**No us n'acceptons pas les chèques**

Service Compris

