

# Plats à la Carte

## Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

## Originals wraps du Cabanon

Voir la carte des wraps

**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 boeuf 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**, pesto et parmesan 15.00

**Petites ravioles de Royans** au beurre et emmental 13.00

**Carpaccio de bœuf**, pesto, roquette, copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé, frite 17.00

**Les Moules marinières** au bon vin blanc et légèrement crémeuses, frites 17.00

**Parmentier de morue** effilée du Cabanon 17.00  
Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Poisson du jour** (Selon arrivage) et recette de moment 20.00  
(Voir ardoise du jour)

**Les Seiches grillées** à la persillade et aïoli maison 20.00  
Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

**Gambas (décortiquées)** artichaut et Fenouil poêlés, Flambés au Pastis 22.00  
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, 20.00  
Sauce crémeuse aux cèpes,  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

**Duo de saucisses d'Anduze à la plancha** 17.00  
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** 21.00  
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** 21.00  
Purée de pommes de terre 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

