

# Plats à la Carte

## Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

**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**, 15.00  
Sauce crémeuse aux parmesan et copeaux de parmesan

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

**Carpaccio de bœuf**, pesto, roquette, copeaux de parmesan, 17.00  
Cœurs d'artichauts émincés et frites

**Les Moules marinières** au bon vin blanc et légèrement crémées, frites 16.50

**Parmentier de morue** effilée du Cabanon 16.50  
Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Le Magret de canard** extra, snacké à la fleur de sel, émincé, 19.50  
Sauce crémeuse aux cèpes,  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

**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

**Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac** 20.00  
Poêlé au beurre, puis émincé,  
Au choix : sauce crémeuse aux cèpes ou à l'ail poêlé  
(Cuisson Conseillée : Bleu ou Saignant)  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

**L'Onglet de bœuf** Poêlé aux Échalotes 17.50  
Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

**La grosse raviole à la Niçoise** 17.50  
Farcie à la joue et queue de bœuf confites et effilées,  
Épinard, champignons et parmesan au jus de viande

**Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel** 20.00  
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

