

Entrées à la Carte

La ti salade de mesclun du producteur du coin à l'Huile d'Olive	6.00
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	14.50
Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane) Volaille et petits légumes, laitue et menthe fraîche	14.50
Les Fameuses moules gratinées du Cabanon	14.50
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	14.50
Carpaccio de bœuf , pesto, roquette, et copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé	14.50
Anti Pasti du moment du Cabanon	14.50
Pata négra Jambon cru Ibérique et pain tomate (suppl. 8€ pour les formules gourmandes)	24.00
Les six huitres de l'étang de Thau ouvertes au moment Vous pouvez commander vos plateaux d'huitres à emporter	14.50
Lonchas d'aubergines frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives (entrée froide)	14.50
Aubergines gratinées , sauce tomate confite, emmental, mozzarella et basilic	14.50
La TI salade du moment du Cabanon Avec mesclun du producteur du coin	14.50