

# Formules Gourmandes

**Entrée + plat ou plat + dessert au choix 31.00**

**Entrée + plat + dessert au choix 37.00**

## Entrées au choix

**Foie gras de canard** extra mi-cuit à la fleur de sel, spice soft  
Chutney aux fruits du moment et brioche toastée

Suggestion de vin au verre avec votre foie gras, demi moelleux blanc, Côte de Gascogne 4.60

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

### Les Nems croustillants

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

### 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

### La ti salade du moment du Cabanon

Avec mesclun du producteur du coin (voir carte des salades)

### Slice pizza du cabanon

Au choix sur notre carte des pizzas  
Et mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive

### La planche du Cabanon

(suppl. 4€ pour les formules gourmandes)  
(5 petites spécialités du Cabanon)

# 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 bœuf 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**, sauce au parmesan

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

### **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 aioli 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

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

Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

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

Poêlé au beurre, puis émincé,  
(Cuisson Conseillée : Bleu ou Saignant)  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison  
Au choix nature, sauce aux cèpes ou à l'ail confit

### **Filet de bœuf Français**

(suppl. 2€ pour les formules gourmandes)

Poêlé au beurre  
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison  
Au choix nature, sauce aux cèpes ou à l'ail confit

### **Rossini du Cabanon**

(suppl. 5€ pour les formules gourmandes)  
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

# 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)

**Petites crèmes brûlées** aux parfums surprises

**Carpaccio d'ananas victoria gratiné au sucre de canne,**

Sorbet 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 croustillant à la crème de marron**

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

**Coupette gourmande**

Coupette 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

