

# Formules Gourmandes

**Entrée + plat ou plat + dessert au choix 30.00**

**Entrée + plat + dessert au choix 36.00**

## Entrées au choix

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

### **Fraicheur du terroir**

Mesclun du producteur du coin, poivron braisé et émincé à l'huile d'olive et persillade  
Fromage de chèvre d'ici pané par nos soins

### **Les Nems croustillants (Fabriqués par Vientiane)**

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

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

**Anti Pasti du moment du Cabanon**

**Pata négra** 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**

**Lonchas d'aubergines** frites, sauce tomate confite, basilic et petites olives

(entrée froide)

**Aubergines gratinées**, sauce tomate confite, emmental, mozzarella et basilic

**Ile Flottante Revisitée**

Burrata et Gaspacho de Tomate Fraîche, Basilic et Huile d'Olive Herbacée

**Ti César revisitée**

Mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive,

Aiguillette de filet de poulet panée aux céréales par nos soins,

Herbes fraîches aromatiques, jambon blanc, copeaux de parmesan, tomate confite, graines de sésames grillées, sauce blanche au curry doux.

# Formules Gourmandes

## Plats au choix

### **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)

Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison

### **Le Tropézien**, Tartare de boeuf 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**, pesto et parmesan

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

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

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

### **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 aïoli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

### **Gambas (décortiquées)** artichaut et Fenouil poêlés, Flambés au Pastis

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,

Sauce crémeuse aux cèpes,

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

### **Duo de saucisses d'Anduze à la plancha**

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**

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**

Purée de pommes de terre 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)

### **Crème brûlée maison à la vanille**

**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  
(suppl. 2 € pour les formules gourmandes)

### **Millefeuille croustillant aux fraises (en saison)**

Crème légère à la vanille

### **Coupette gourmande**

Coupette de champagne Roederer et trois petits desserts du moment

### **Tiramisu du moment**

### **Ile flottante revisitée**

Aux fruits rouges et glace bulgare

### **Dessert du moment du cabanon**

### **Panacotta au choix :**

- caramel beurre salé
- chocolat noir
- fruits rouges
- nature

### **Coupe de fraises nature** (en saison)

### **Coupe de fraises et chantilly maison** (en saison)



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

**No us n'acceptons pas les chèques**

Service Compris

