

# La Carte des Pizzas

## Formules Gourmandes

**Entrée + plat ou plat + dessert au choix 29.50**

**Entrée + plat + dessert au choix 35.00**

### Entrées au choix

**Salade de mesclun** du producteur du coin  
À l'huile d'Olive

**Pizzette au parfum de truffe**

Champignons du moment poêlés, crème de cèpes, mozzarella et huile d'olive parfumée à la truffe  
Mesclun du coin à l'huile d'olive

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

Volailles 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, cœurs d'artichauts émincés

**Anti Pasti du moment du Cabanon**

**Pata negra** Jambon cru Ibérique et pain tomate  
(suppl. 5€ 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 revisitée du Cabanon**

Avec mesclun du producteur du coin

**Pélardon 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

**Noix de st jacques extra poêlées au beurre**

# Formules Gourmandes

## Plats au choix

### **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)

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 crémeuse aux parmesan et copeaux de parmesan

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

### **Carpaccio de bœuf**, pesto, roquette, copeaux de parmesan, cœurs d'artichauts émincés

Frites

### **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

### **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

### **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

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

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

Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

### **La grosse raviole à la Niçoise**

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**

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



# 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

### **Fromage de chèvre du coin, fondu sur toast, petite salade verte fraîcheur**

(Producteur Clauzel Joëlle à Boisset et Gaujac ou producteur Jean Salles à Lasalle)

### **Planche de fromage affiné à la truffe**

Fines tranches de pecorino, fromage de brebis arôme truffe  
et petit pain chaud FINEDOR de LENOTRE

### **Fromage blanc au sucre ou fruits rouges**

**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

### **Mousse au chocolat du Cabanon**

### **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 et crème légère à la vanille

### **Couquette gourmande** (suppl. 5€ pour les formules gourmandes)

Couquette de champagne Roederer et trois petits desserts du moment

### **Dessert du moment du Cabanon**

**Baba au rhum** et chantilly maison



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

**Nous n'acceptons pas les chèques**

Service Compris

