

Plats

Prix à la Carte

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

17.00

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

18.50

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

18.50

Petites ravioles de Royans, sauce au parmesan

15.50

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

13.50

Parmentier de morue effilée du Cabanon

Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

17.50

Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment

(Voir ardoise du jour)

21.00

Les Seiches grillées à la persillade et aïoli maison

Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison

21.00

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

21.00

L'Onglet de bœuf Poêlé aux Échalotes

Purée de pommes de terre ou frites et légumes de saison

18.00

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

21.00

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

23.00

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

27.00