

Plats à la Carte

Gourmets Burgers revisités du Cabanon

Voir la carte des burgers

Original Indies wrap du Cabanon	17.00
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)	18.50
Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison	
Le Tropézien , Tartare de bœuf de France (Viande hachée par nos soins)	18.50
Juste snacké tourne et retourne Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison	
Carpaccio de bœuf , pesto, roquette, copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé	17.00
Frites	
Les Moules marinières au bon vin blanc et légèrement crémeuses, frites	17.50
Petites ravioles de Royans , sauce crémeuse au fromage de chèvre d'ici	15.50
Petites ravioles de Royans au beurre, emmental au jus de volaille	13.50
Parmentier de morue effilée du Cabanon	17.50
Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	
Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment	21.00
(Voir ardoise du jour)	
Les Seiches grillées à la persillade et aïoli maison	21.00
Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison	
Le Magret de canard extra, snacké à la fleur de sel, émincé,	21.00
Sauce crémeuse aux cèpes, Purée de pommes de terre maison et légumes de saison	
Entrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel	22.00
Purée de pommes de terre et légumes de saison	
Cœur de Rumsteak, bœuf d'Aubrac	22.00
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	
Saucisse d'Anduze à la plancha	17.00
Saucisse de porc aux cèpes et oignons doux des cévennes Purée de pommes de terre maison et légumes de saison	
Gambas extras et artichauts poêlés	23.00
flambés au pastis et persillade Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison	