

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 boeuf de France (Viande hachée par nos soins)	18.50
Juste snacké tourne et retourne Frites ou purée de pommes maison et légumes de saison	
Petites ravioles de Royans , pesto et parmesan	15.00
Petites ravioles de Royans au beurre et emmental	13.00
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	17.00
Parmentier de morue effilée du Cabanon	17.00
Brandade de morue maison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	
Poisson du jour (Selon arrivage) et recette de moment	20.00
(Voir ardoise du jour)	
Les Seiches grillées à la persillade et aioli maison	20.00
Risotto crémeux aux courgettes et parmesan, et légumes de Saison	
Gambas (décortiquées) artichaut et Fenouil poêlés, Flambés au Pastis	22.00
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,	20.00
Sauce crémeuse aux cèpes, Purée de pommes de terre maison et légumes de saison	
Duo de saucisses d'Anduze à la plancha	17.00
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	21.00
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	21.00
Purée de pommes de terre et légumes de saison	