LE Cabanon

Scannez le QR code
et découvrez nos cartes
Scan the QR Code
and discover our menus

LES ENTRÉES

ŒUF MOLLET EN CROQUETTE, ... 11,00
Crème de poivrons - *Breaded soft-boiled egg, bell pepper cream*

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10,50
Famous homemade french onion soup

TEMPURAS DE CREVETTES X5 ~ 16,50
Sweet chili sauce
Crispy shrimp tempura X5, sweet chili sauce

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
DE «*La Maison de l'Escargot*» - LES 6..... 16,50
Traditional French escargots from «La Maison de l'Escargot»

NEMS CROUSTILLANTS AU POULET X4 12,50
Crispy chicken spring rolls (x4)

CRISPY CALAMARS ~ 16,50 *De*
Sauce creamy spicy
Crispy squid, creamy spicy sauce

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL..... 11,00
Roasted camembert cheese with honey

LES SALADES

CÉSAR.....17,50
romaine - poulet pané - grana padano - tomates - œuf bio - croûtons - sauce césar
Salad, breaded chicken breast, Grana Padano cheese, tomatoes, hard boiled egg, croutons, Caesar sauce

MYKONOS..... 17,50
mesclun - avocat - feta - falafels - grenade - houmous - herbes fraîches - tomate
huile d'olive - vinaigre balsamique
Mixed salad leaves, avocado, Feta cheese, falafels, pomegranate, hummus, fresh herbs, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar

ASSIETTE DE TAPAS MAISON - 29

BRUSCHETTA
BURRITOS
MINI-BURGERS
BEIGNETS DE MOZZARELLA
Bruschetta, burritos, mini-burgers, fried mozzarella bites

Menu Petit Chou

-10 ANS
STEAK HACHÉ
OU POULET PANÉ
FRITES MAISON
Minced beef or Breaded chicken breast
Homemade french fries

1 BOULE DE GLACE
vanille ou fraise Berthillon
vanilla or strawberry ice cream (1 scoop)
OU CRÊPE AU SUCRE
or crepe with sugar
17,50

Sur le Pouce

AVOCADO TOAST
salade - 16,50
pain de campagne - fromage frais
avocat - feta - grenade
Traditional bread - cream cheese - avocado
Feta cheese - pomegranate salad
Suppl. œuf au plat bio
Extra organic egg + **1,50**
Suppl. saumon fumé
Extra smoked salmon + **3,50**

CROQUE MONSIEUR
frites maison ou salade - 15,50
jambon de paris - emmental
sandwich - ham & Emmental cheese
homemade french fries or salad
Suppl. œuf au plat bio
Extra organic egg + **1,50**

CLUB SANDWICH
frites maison ou salade - 17,50
poulet - salade - tomates
œuf bio - oignon rouge
Chicken club sandwich salad
tomatoes - organic egg - red onion
homemade french fries or salad
Suppl. bacon - *Extra bacon* + **1,50**

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€ - Tous nos prix sont indiqués en euros - Net prices - Cheques are no longer accepted - CB minimum 15€ - All prices in euros

ENTRÉES - SALADES - SUR LE POUCE

LE Cabanon

Scannez le QR code
et découvrez nos cartes
Scan the QR Code
and discover our menus

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180 GR 19,50
Classique ou aller-retour - Frites maison ou salade
Classic or lightly-seared Charolais beef tartare (180gr) - homemade french fries or salad

BLANQUETTE DE SAUMON ~ 23,50
Riz Jasmin - *Salmon «blanquette» with Jasmine rice*

SAUCISSE DE TOULOUSE MOUTARDE À L'ANCIENNE . 18,50
Purée de pommes de terre - *Toulouse sausage, old-fashioned mustard, mashed potatoes*

POULET FERMIER RÔTI «LABEL ROUGE»..... 18,50
Poêlée de légumes - *Roasted free range chicken, grilled vegetables*

ENTRECÔTE 350 GR, FRITES MAISON 32,50
sauce au poivre ou maître d'hôtel - *Entrecote 350 gr, homemade french fries, pepper or maître d'hôtel butter*

RISOTTO AUX GAMBAS CARAMÉLISÉES 23,50
curry rouge, coriandre, cacahuètes - *Risotto with red curry, caramelized prawns, coriander, peanuts*

GARNITURE AU CHOIX - 6,50

Frites maison - *Homemade french fries*
Supplément sauce cheddar +3,50
Légumes grillés - *Fried vegetables*
Salade verte - *Salad*

Poêlée de légumes - *Pan fried vegetables*
Pommes grenailles - *Baby potatoes*
Linguini - *Linguini pasta*

LES PÂTES

RAVIOLES DE ROYAN CRÈME DE CHAMPIGNONS.... 17,50
Ravioli from Royan, mushroom cream - **Supplément truffe** *Extra truffle* **+3,50**

LINGUINI AU SAUMON, CRÈME D'ANETH *Salmon pasta* **..... 21,50**

LINGUINI CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, ŒUF POCHÉ . 23,50
Linguini pasta with truffle cream and poached egg

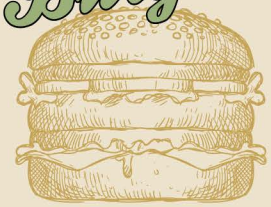
LES PLANCHES

FROMAGES *Cheese platter* 24
CHARCUTERIES *Charcuterie platter* 25
FROMAGES + CHARCUTERIES 26
Cheeses and Charcuterie platter
NORMANDE 25
Camembert rôti au miel, pommes grenailles, jambon de pays
Baked Camembert cheese with honey, baby potatoes, cured ham

ASSIETTE DE FROMAGE 12,50

Cheese platter
Chèvre, Brie, Comté fermier,
Crémeux de Bourgogne

Les Burgers



CHEESE BURGER 19,50
Bœuf charolais 180 gr, cheddar, tomates, salade, oignons confits, Frites maison ou salade
Charolais beef cheddar cheeseburger, tomatoes, salad, caramelized onions, homemade french fries or salad
Suppl. bacon - *Extra bacon* + **1,50**

CHICKEN AVOCADO BURGER 19,50
Poulet pané, cheddar, avocat, frites maison ou salade
breaded chicken breast, cheddar, avocado, homemade french fries or salad

BURGER AU COMTÉ 20,50
Sauce au poivron rouge, oignon confit, comté, bacon
Frites maison ou salade
Bell pepper cream, onion confit, Comté cheese, bacon homemade french fries or salad

Avertissement allergènes - Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez s'il vous plait nous en faire part - If you have any food allergies or intolerances, please let us know

PLANCHES - PLATS - PÂTES - BURGERS - LÉGUMES - FROMAGES

LE Cabanon

Scannez le QR code
et découvrez nos cartes
Scan the QR Code
and discover our menus

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee
11,50

THÉ GOURMAND
Selection of desserts with tea,
13,50

LES DESSERTS MAISON

CRÊPES Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella - sauce chocolat +1€ 6,50
Crepes with butter and sugar or jam or nutella
Suppl. sauce chocolat ou caramel - *Extra chocolate or caramel sauce* + **1,00**

BRIOCHE PERDUE - CARAMEL «MAISON» 8,50
Homemade French toast, caramel sauce

RIZ AU LAIT CARAMEL BEURRE SALÉ 9,50
Traditional rice pudding with salted butter caramel

CHEESECAKE MAISON coulis fruits rouges 9,50
Homemade cheesecake with red berries coulis

MŒLLEUX CHOCOLAT crème anglaise - *Homemade molten chocolate cake* . 9,50

PROFITEROLES glace vanille Berthillon, sauce chocolat 12,50
«Profiteroles» with vanilla ice cream and chocolate sauce

TARTE TATIN, CRÈME FRAÎCHE *«Tarte tatin», cream fraiche* . 12,50

GLACES & SORBETS Berthillon

LA BOULE ~ 5,0

Glaces : caramel beurre salé, vanille, café, noisette, pistache
salted caramel, vanilla, coffee, nuts, pistachio

Sorbets : fraise, mangue, poire, chocolat
strawberry, mango, pear, chocolate

LA CAVE À VINS

		verre 14cl	*bacchus 25cl*	*pichet 50cl*	*bouteille 75cl*
Blanc	SAUVIGNON DE BORDEAUX - AOP - L'instant de Blaye	6,5	12	22	31
	CHARDONNAY DE BOURGOGNE - AOP - L'empreinte de Brossette	7,0	13	25	35
	POUILLY-FUMÉ - AOP - Nicolas Gaudry	8,0	15	29	43
	SANCERRE - AOP - Domaine Lauverjat & Fils	8,5	16	31	45
	CHABLIS - AOP - Domaine des Roncières	9,0	17	33	47
	SAUTERNES - AOP - Château du Mayne - B. Réglat	9,5	18	35	52
	PROSECCO - Extra dry - Blanc pétillant	7,5	14	27	39
Rouge	CÔTES-DU-RHÔNE - AOP - Château La Borie	6,5	12	22	31
	BROUILLY - AOP - Les Secrets de Maxence	7,0	13	25	35
	PIC SAINT-LOUP - AOP - Seul au Monde	7,5	14	27	39
	PINOT NOIR BOURGOGNE - AOP - Olivier Chanzy	7,5	14	27	39
	CROZES-HERMITAGE - AOP - Domaine Les Alexandrins	9,0	17	33	47
	SAINT-ÉMILION - AOP - Grand Cru - Château Tour de Cauze	9,5	18	35	52
	SAINT-ESTÈPHE - AOP - Château Cossieu Coutelin	-	-	-	65
	CHASSAGNE-MONTRACHET - AOP - Village Bachelet-Ramonet	-	-	-	72
Rosé	CÔTES-DE-PROVENCE - AOP	6,5	12	22	31
	CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE - AOP	8,5	16	31	45
	MAGNUM CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE - AOP	-	-	-	85

Les vins en pichet ne sont servis que lors des repas - wine in jugs only served with meals.

graphic repro

Vins en pichet servis seulement lors des repas – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération – Wine in jugs only served with meals – Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

DESSERTS - GLACES - VINS