



MENU DU JOUR

Du lundi au samedi – Uniquement le midi

Plat – Dessert
19 €

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, pignons de pin,
roquette et copeaux de parmesan (env. 50g)
10.

Demi-melon charentais, granité de pêche et verveine au prosecco,
chiffonnade de serrano
12.

Tataki de thon germon, gaspacho de kiwi et menthe,
condiment cacahuète
13.

Tartare de saumon au couteau, huile d'olive, échalote,
herbes fraîches et citron (env. 80g)
13.

Tomate Cœur de Bœuf, pastèque et burrata entière,
huile d'olive, vinaigre balsamique et pickles d'oignons rouges
14.

Planche de charcuterie ibérique et sa tapenade
(Jambon serrano, chorizo ibérique, lomo,
salchichón, tapenade du moment, toasts, beurre et cornichons)
20.

MENU ENFANT (-12 ans)

Steak haché, frites, salade ou poisson du jour, frites, salade
Glace Push-up Haribo ou coupe de fraises
14.

CABANA

PLATS

Salade du moment
19.

Orecchiette, tomates, olives, basilic, ricotta et aubergines poêlées
19.

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, pignons de pin,
roquette et copeaux de parmesan (env. 100 g)
20.

Tartare de boeuf charolais  préparé au couteau
21.

Travers de porc (Picardie), marinés aux épices cajun,
sauce barbecue et frites maison
22.

Filet de canette entier à la plancha
patates douces et sauce aux fruits rouges
24.

Tigre qui pleure 
1 accompagnement et sauce au choix (env. 200 g)
26.

Pièce de bœuf Wagyu 
1 accompagnement et sauce au choix (env. 200 g)
36.

Brochette de gambas marinées aux herbes,
pommes grenailles et courgettes poêlées, sauce
mangue et piment doux
24.

Saumon à la plancha, risotto
d'orzo et asperges vertes
24.

Pavé de thon albacore, tomate Cœur de Bœuf à la plancha
huile vierge maison aux agrumes
25.

Tartare de saumon au couteau, huile d'olive,
échalote, herbes fraîches et citron (env. 160 gr)
25.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites – Patates douces – Salade – Orecchiette
Pommes grenailles poêlées – Risotto d'orzo et
asperges vertes – Tomate Cœur de Bœuf

SAUCES

Chimichurri – Pesto de roquette et basilic – Barbecue – Mayonnaise
Huile vierge aux agrumes – Mangue et piment doux – Fruits Rouges

FROMAGES

Assiette de fromages de la Chèvrerie de Canaples (3 variétés, selon arrivage)
10.

DESSERTS

Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille
7.

Coupe de fraises locales
8.

Assiette de fruits
8.

Dôme citron, meringue italienne,
base dacquoise aux amandes
8.

Profiteroles classiques, sauce chocolat
9.

Pavlova aux fruits rouges : ganache vanille,
confit de fruits rouges, fruits rouges frais et
meringue française
9.

Nougat glacé aux fruits confits et pistaches,
coulis de fruits rouges
9.

Tartelette fraise et rhubarbe
10.

COUPES & SORBETS

Coupe Dame Blanche
glace vanille, sauce chocolat et chantilly
7.

Coupe fraise Melba
sorbet fraise, fraises, chantilly et coulis
8.

Coupe spéculoos
glace spéculoos, glace yaourt, topping caramel, spéculoos et chantilly
8.

Coupe framboissime
sorbet framboise, champagne et framboises
10.

Colonel
sorbet citron, vodka
10.

GLACES

Vanille – Chocolat – Spéculoos – Yaourt – Framboise – Fraise – Citron

1 boule	2 boules	3 boules
3.	5.	6,5.



CABANA

Carte
ÉTÉ