



## MENU DU JOUR

Du lundi au samedi – Uniquement le midi

Plat – Dessert  
20.

## ENTRÉES

Carpaccio de saumon aux agrumes, oignons pickles,  
grenade, pamplemousse (env. 100g)  
13.

Tataki de boeuf , mayonnaise, wasabi,  
cacahuètes grillées, sauce teriyaki  
14.

Crème de champignons et son œuf parfait,  
noisettes torréfiées et croûtons  
11.

Tarte tatin d'oignons de Roscoff, foie gras poêlé (env. 50g)  
et sauce porto  
15.

Planche de fromages et charcuterie à partager  
(jambon de pays, rosette de Lyon, rillettes de porc, comté 18 mois d'affinage, chèvre)  
26.

Assiette d'huîtres selon arrivage "Antilope Navarre n°3",  
citron et vinaigre à l'échalote  
x6 – 16.  
x9 – 24.  
x12 – 30.

## MENU ENFANT (-12 ans)

Tenders de poulet, frites, salade OU poisson du jour, frites, salade  
Glace push up Haribo OU brownies chantilly  
14.

# CABANA

## PLATS

---

**Mafaldine à la crème de champignons et girolles poêlées, parmesan râpé**  
24.

**Travers de porc (Picardie) marinés aux épices cajun,  
sauce barbecue et frites maison**  
24.

**Côte d'agneau , écrasé de rattes au beurre  
et moutarde à l'ancienne, jus d'agneau au romarin et ail**  
32.

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

**Suprême de volaille fermière, poêlée automnale aux champignons,  
polenta crémeuse au parmesan et jus de volaille réduit (env. 200 gr)**  
25.

**Poulpe snacké à la plancha, crème de maïs,  
pesto de chorizo et rattes**  
29.

**Dorade grise entière, fenouil confit à l'orange et sauce vierge**  
(huile d'olive, tomates, courgettes crues, pignons de pin, basilic frais, vinaigre de xérès)  
24.

**Pavé de saumon en croûte de spéculoos  
et moutarde à l'ancienne, crémeux de panais**  
24.

**Homard entier selon arrivage,  
1 accompagnement et sauce au choix**  
59.

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Frites – Écrasé de rattes à la moutarde à l'ancienne – Mafaldine  
Crème de maïs – Fenouil confit – Crémeux de panais  
Polenta crémeuse au parmesan – Salade.

## SAUCES

---

Chimichurri – Porto – Barbecue – Mayonnaise  
Pesto de chorizo – Sauce vierge.

## FROMAGES

---

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

## DESSERTS

---

Profiteroles classiques, sauce chocolat  
11.

Café gourmand  
9.

Assiette de fruits de saison  
10.

Crumble aux pommes et sa glace aux noix  
9.

Finger financier pistache, ganache chocolat blanc et fruits rouges  
9.

Dôme aux trois chocolats, praliné amandes et noisettes  
12.

Crème brûlée  
9.

## COUPES GLACÉES

---

Coupe Dame Blanche  
glace vanille, sauce chocolat et chantilly  
9.

Coupe Spéculoos  
glace spéculoos, glace yaourt, topping caramel, spéculoos et chantilly  
9.

Coupe Framboissime  
sorbet framboise, champagne et framboises fraîches  
10.

Colonel  
sorbet citron, vodka  
10.

## GLACES

---

Vanille – Chocolat – Spéculoos – Yaourt – Framboise – Citron

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