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.

CABANA

Carte
AUTOMNE

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, rillette 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.

Prix nets en euros – Services compris – La direction n'accepte pas les chèques – La liste des allergènes est disponible sur demande