CABANA

Carte

AUTOMNE - HIVER

DESSERTS

Café gourmand
9.

Profiteroles classiques, sauce chocolat
11.

La Poire Belle-Hélène, sauce chocolat et glace vanille
9.

Carpaccio d'ananas, sorbet citron et écorce de combava
8.

Entremet "Snikers" au chocolat, caramel et glaçage aux noisettes
11.

Brioche perdue et sa crème vanillée
10.

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.

MENU DU JOUR

Du lundi au samedi – Uniquement le midi

Plat – Dessert
20.

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au gewurztraminer maison, gelée au porto, chutney de figues et pain de campagne (env. 100g)
17.

Maraîchère de chair de crabe aux algues et citron, huile d'olive et tuile croquante au sarrasin
14.

Escargots de l'escargotière de la Baie de Somme
x6 – 13.
x12 – 19.

Saumon fumé à la ficelle, crème aux herbes citronnée
14.

Foie gras poêlé et sa tarte tatin aux oignons de Roscoff, sauce porto
15.

Planche de charcuterie et fromage
(Jambon fumé, Pancetta, Saucisson au beaufort, Camembert chaud et toasts au beurre persillé)
26.

MENU ENFANT (-12 ans)

Steak haché, frites, salade OU poisson du jour, frites, salade
Glace push up Haribo OU brownie chantilly
14.

CABANA

PLATS

Tigre qui pleure 🇫🇷, marinade chimichurri, un accompagnement et sauce au choix
26.

Filet de bœuf à la plancha 🇫🇷
tatin d'oignons de Roscoff, sauce porto (env. 180 gr)
Supplément foie gras poêlé : 6.
36.

Cordon bleu maison au cheddar 🇫🇷, risotto de fregola sarda
23.

Paleron de veau confit (UE), polenta au parmesan et champignons, sauce à l'ail noir
25.

Rigatoni à la crème de butternut, châtaignes et noisettes, copeaux de parmesan
19.

Filet de bar à la plancha, poêlée de légumes d'hiver
26.

Filet de turbot, purée de pommes de terre, beurre blanc aux coques
34.

Saint Jacques à la plancha, mousseline de persil racine, huile vierge aux noix, légumes et citron
33.

Pavé de saumon laqué au soja et miel, riz noir
24.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites – Salade – Risotto de fregola sarda – Polenta
Poêlée de légumes – Purée de pommes de terre
Mousseline de persil racine – Riz noir – Rigatoni

SAUCES

Chimichurri – Porto – Mayonnaise – Poivre
Huile vierge aux noix, légumes et citron – Beurre blanc aux coques

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