

Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 | | 49 |
| 10 crevettes roses, 10 bulots | | |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 | | 79 |
| 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots | | 49 |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | 79 |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots | | 49 |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | 79 |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 | | 49 |
| 10 crevettes roses, 10 bulots | | |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 | | 79 |
| 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 | | 49 |
| 10 crevettes roses, 10 bulots | | |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 | | 79 |
| 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots | | 49 |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | 79 |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 | | 49 |
| 10 crevettes roses, 10 bulots | | |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 | | 79 |
| 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Carte des Boissons

Café / Eau

| | |
|-----------------------------|---|
| Abatilles, eau plate 75cl | 5 |
| Abatilles, eau gazeuse 75cl | 6 |

Nos Soft

| | |
|--|---|
| Sirop à l'eau | 2 |
| Limonade, Diabolo, Jus de fruits | 3 |
| Coca, Coca Zero, Ice Tea, Tonic, Perrier | 3 |

Nos Bières

| | 12.5cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|--------|------|------|
| Tuborg blonde | 2 | 3.5 | 6 |
| 1664 (blanche ou ambrée) | 2.5 | 4 | 8 |
| Picon Bière | | 4 | 7 |
| Bière Bouteille Desperados® | | 5 | |

Nos Apéritifs

Simple 6cl /
Piscine

Nos Cocktails

| | | | |
|------------------------|-------|--------------------|----|
| Martini Rouge ou Blanc | 3 / 5 | Spritz, st Germain | 10 |
| Muscat, Lillet blanc | 3 / 5 | Moscow Mule | 10 |
| Suze | 3 / 5 | Avec Red Bull | 13 |
| Ricard - Casanis | 3 / 5 | Mojito | 12 |

Digestifs 4cl

| | |
|--|----|
| Gin Bombay | 11 |
| Gin Hendricks, G'vine | 12 |
| Gin tonic by Red bull | 15 |
| Whisky JB, Ballantines | 8 |
| Whisky Jack Daniel's, Jameson | 10 |
| Whisky Nikka, Glenmorangie | 12 |
| Vodka Poliakov | 8 |
| Vodka Absolut | 10 |
| Rhum Blanc Havana Club 3 Ans | 8 |
| Rhum Bacardie | 9 |
| Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa | 10 |
| Rhum Zacapa | 16 |
| Cognac, Armagnac | 10 |
| Cognac Courvoisier XO | 15 |
| Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe, citron ou pomme | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle





Les Huîtres Creuses

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Huîtres de Cancale, élevage baie du mont-st-Michel</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Fines de Céline n°4 | 12 | 22 |
| Fines de Céline n°3 | 14 | 26 |
| | | |
| <i>Huîtres de Vendée, élevage Irlande</i> | <i>Par 6</i> | <i>Par 12</i> |
| Spéciales Sentinelles n°4 | 15 | 28 |
| Spéciales Sentinelles n°3 | 18 | 34 |
| Spéciales Sentinelles n°2 | 19 | 36 |
| Spéciales Ostra-régal n°3 | 20 | 38 |
| | | |
| <i>Fruits de mer en Portions</i> | | |
| Crevettes roses (C40/60) ~200g | | 11 |
| Bulots ~250g | | 11 |
| Tourteau (C4/600) Entier | | 26 |
| | | |
| <i>En Formules</i> | | |
| | | |
| <u>La Bistrot du Midi</u> | | |
| 6 huîtres fines Céline n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet | | 13 |
| | | |
| <u>L'Assiette de la Mer</u> | | |
| 6 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°4, 3 huîtres fines Céline n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots | | 24 |
| | | |
| <u>Le Plateau découverte (2 personnes)</u> | | |
| 12 Huîtres : 3 huîtres fines Céline n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots | | 49 |
| | | |
| <u>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</u> | | |
| 16 Huîtres : 4 huîtres fines Céline n°3, 4 huîtres sentinelles n°4, 4 huîtres Sentinelles n°3, 4 huîtres Ostra-régal n°3 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau | | 79 |

Toutes nos Huîtres sont servies avec citron jaune, vinaigre échalotte, beurre et aioli maison.

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Tapas

| | | |
|---|------------|--------|
| Melon, jambon serrano | | 12 |
| Harengs fumés marinés, Pommes de terre | | 9 |
| Les Moules à la plancha persillées | | 15 |
| Les Moules Poulettes du Cabanon | | 17 |
| Tataki de Thon, lamelles de choux rouge | | 17 |
| Tartare ou Ceviche du moment | | 16 |
| Les Couteaux à la Plancha en persillade | Par 7 / 14 | 9 / 16 |
| Gravlax de saumon aux agrumes et aneth | | 16 |
| Trio de gambas flambées au Casanis | | 13 |
| Oeufs Mimosa du Cabanon | | 8 |
| Escargots, beurre maître d'hôtel | Par 6 / 12 | 9 / 16 |
| Cœurs de canard et piperade basque | | 9 |
| Pan con Tomate y Serrano | ~ 130g | 15 |

Plats

| | |
|---|----|
| Bavette Aloyau Simmental ~200g | 18 |
| Magret de canard IGP Sud-Ouest ~350g | 20 |
| Dos de cabillaud nacré | 18 |
| La Parillade coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas cabillaud | 33 |

Accompagnements : Pommes de terre grenaille ou Ratatouille

Salades

| | |
|--|----|
| Salade de Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto | 18 |
| Salade de poulet, parmesan, œufs, croutons, tomates cerise | 16 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les planches

| <i>Nos Planches</i> | <i>1/2</i> | <i>Entière</i> |
|---|------------|----------------|
| Planche de charcuteries « <i>Sauvage</i> » | 10 | 19 |
| Planche de fromages « <i>Chez Tonton, crèmerie Bordes</i> » | 10 | 19 |
| La Mixte, Charcuteries et fromages | | 23 |

| | |
|--|----|
| <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i> | 12 |
| Boisson : Sirop à l'eau au choix | |
| Plat : Poisson ou aiguillettes de poulet avec garniture | |
| Dessert : mi-cuit chocolat | |

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

| | |
|---|-----------------------------------|
| Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise | 8 |
| Crèmeux citron, chantilly | 8 |
| Glace ou sorbet 2 boules (citron, pomme, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins) | 8 |
| Crème brûlée à la fleur d'oranger | 8 |
| Gourmand Café, thé ou décaféiné | 10 |
| Gourmand Champagne | 16 |
| Coupe Manzana (sorbet pomme et liqueur « la croqueuse ») | 12 |
| Coupe Colonel (sorbet citron et liqueur de poire williams) | 12 |
| Le café noir | Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8 |
| Le déca | 2.2 |
| Thé à choisir parmi notre sélection | 3 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins Blancs ou Rouges

| Vins Blancs | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny | 5 | 24 |
| IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay | 5 | 26 |
| VDF LE CABANON Viognier | 5 | 26 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5.5 | 28 |
| AOC LA CLAPE Les Pinèdes | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux | 6 | 30 |
| AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie | 6 | 32 |
| AOP COLLIOURE Cuvée des peintres | 6 | 32 |
| AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon | | 33 |
| AOP LANGUEDOC Chemin d'après | | 34 |
| AOC CHABLIS Domaine des 3V | | 36 |
| AOC SANCERRE - Christian Salmon | | 45 |

| Vins Rouges | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|--------------------|
| AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection | 5 | 28 |
| AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve | 5 | 28 |
| AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier | 5 | 28 |
| DOC RIOJA Alavesa ARTUKE | 5.5 | 29 |
| AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i> | 5.5 | 29 |
| AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier | 5.5 | 31 |
| AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres | 5.5 | 32 |
| AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne) | | 34 |
| AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives | | 35 |
| AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard | | 39 |
| AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo | | 66 |

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Les Vins rosés

| Vins Rosés | Verre 12.5 cl | Bouteille 75 -150 cl |
|--|------------------|-------------------------|
| IGP Méditerranée | 5 | 25 |
| AOP Côtes de Provence tradition - Château Reillanne | 6 | 28 |
| AOP Côtes de Provence Emoa - Château Reillanne | | 30 |
| AOP Côtes de Provence Rimauresq - cru classé <i>vin biologique</i> | | 36 |

Les Champagnes

| | Verre 12cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Charles Mignon BRUT - Tradition | 10 | 47 |
| R de RUIPART BRUT | | 75 |
| RUIPART - ROSE BRUT | | 109 |
| RUIPART BLANC DE BLANCS | | 109 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Horaires

| | |
|-------------------|--|
| Lundi : | 18h - 00h00 |
| Mardi, Mercredi : | 11h - 15h / 18h - 00h00 |
| Jeudi : | 11h - 15h / 18h - 01h00 |
| Vendredi : | 11h - 15h / 18h - 2h00 |
| Samedi : | 11h - 2h00 Service continu |
| Dimanche : | 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h |

Réservations au 05 61 23 64 71 ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle



Formules du midi

Du Mardi au Vendredi

| | |
|--|------------|
| <i>Entrée + Plat ou Plat + dessert</i> | <i>17€</i> |
| <i>Entrée + Plat + Dessert</i> | <i>20€</i> |

Au choix, 1 verre de vin ou 1 soft ou 1 café

Entrées

Assiette de 4 Fines de Céline n°4

Assiette de 5 crevettes roses, 4 bulots

Assiette de 5 Couteaux à la Plancha en persillade

Assiette de 4 Œufs Mimosa du Cabanon

Assiette de charcuterie

Plats

Les Moules à la plancha persillées

Onglet de bœuf / veau env.190g

Le poisson du moment env.200g

Desserts

Banoffee

Mi-cuit au chocolat

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Produits Locaux et cuisine Maison - Allergènes : veuillez voir avec le personnel de salle

