

Carte des Boissons

Café / Eau	
Café Bacquié	2
Abatilles, eau plate 50cl	4
Abatilles, eau gazeuse 75cl	6

Nos Soft	
Sirop à l'eau	2
Limonade, Diabolo, Jus de fruits	3
Coca, Coca Zero, Ice Tea, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières	Galo 12.5cl	Demie 25cl	Pinte 50cl
Jupiler	2	3.5	6
Hoegaarden (blanche)	2.5	4	8
Picon Bière		4	7
Bière Bouteille Desperados®		5	

Nos Apéritifs	Simple 6cl / Piscine
Martini Rouge ou Blanc	3 / 5
Muscat	3 / 5
Suze	3 / 5
Ricard - Casanis	3 / 5
Rosé Piscine	3 / 5

Nos Cocktails	
Gin Tonic London dry	10
Spritz	10
Moscow Mule	10
London Mule	10
Avec Red Bull	13
Mojito	12

Nos Digestifs	4cl
Gin <i>French Cabotin</i>	11
Gin <i>Hendricks, G'vine</i>	12
Gin tonic <i>by RedBull</i>	15
Whisky <i>jack Daniel's, JB, Jameson</i>	8
Whisky <i>Nikka</i>	12
Vodka <i>Poliakov</i>	8
Vodka <i>Absolut</i>	10
Rhum <i>Havana Club / Havana Club Ambré 3 años</i>	8
Rhum <i>Bacardie</i>	9
Rhum <i>Diplomatico, Pacto Navio</i>	10
Rhum <i>Don Papa</i>	12
Cognac <i>Rémy Martin Prestige</i>	10
Cognac <i>Courvoisier XO</i>	15
Armagnac	10
Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe ou citron	8
Shooter	4

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



Nos Huîtres : Les Parcs de l'Impératrice / Cap ferret	Par 6	Par 12
Classique n°4	11	20
Classique n°3	13	24
		

Nos Huîtres Spéciales Boutrais	Par 6	Par 12
Boutrais Sentinelles n°4 – Bretagne	15	28
Boutrais Sentinelles n°3 – Bretagne	18	34
Boutrais Sentinelles n°2 – Bretagne et Irlande	19	36
Boutrais Ostra-régal n°3 – Bretagne et Irlande	20	38
		

Nos Portions		
Crevettes roses (C40/60)	~200g	10
Bulots	~300g	10
Langoustines	Les 3	14
Tourteau (C4/600)	1/2	12
Tourteau (C4/600)	Entier	23

Nos Formules		
La Bistrot 6 huîtres classiques n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet		13
L'Assiette de la Mer 6 Huîtres : 3 huîtres classiques n°4, 3 huîtres classiques n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots		21
Le Plateau découverte (2 personnes) 12 Huîtres : 3 huîtres classiques n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots		49
Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes) 12 Huîtres : 3 huîtres classiques n°3, 3 huîtres sentinelles n°4, 3 huîtres Sentinelles n°3, 3 huîtres Ostra-régal n°3 10 crevettes roses, 10 bulots, 3 langoustines, 1/2 tourteau 7 couteaux et 2 Gambas poêlées		79

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

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



Nos tapas ... à partager ou pas

Côté Mer		
Les Moules à la plancha persillées		15
Les Moules Poulettes du Cabanon		17
Tataki de Thon classique, choux rouge et glace gingembre		16
Les Couteaux à la Plancha en persillade ou à la pistache	<i>Par 7 / 14</i>	9 / 16
Gravlax de saumon aux agrumes		18
Gambas flambées au Combava		19

Côté Terre		
Œufs du Cabanon (4 1/2 pièces, 4 crevettes et aioli)		7
Escargots, beurre maître d'hôtel	<i>Par 6 / 12</i>	8 / 14
Bruschetta d'oreilles de cochon à la persillade		9
Cœurs de canard « Samaran » et piperade basque		9
Poulet au curry, coco et ananas et glace ananas basilic		14
Pan con Tomate y Serrano « Sauvage »	<i>~ 130g</i>	15

Nos Planches	1/2	Entière
Planche de charcuteries « Sauvage »	10	19
Planche de fromages « Chez Tonton, crèmerie Bordes »	10	19
La Mixte, Charcuteries et fromages		20
Camembert rôti, miel et figues et sa charcuterie		18
La planche du Grilladin		45

Nos Salades	
Salade Végétarienne (salade, piperade de légumes, oignons, tomate)	13
Salade de Poulet façon Caesar (tomates, croûtons, oignons, œufs, parmesan)	15
Salade Nordique (saumon façon gravlax, crevettes roses, tomates et bulots)	16
Salade Thaïlandaise (salade, nouilles ramen, bœuf, sésame, petits légumes)	15
Salade Méditerranéenne (salade, fenouil, tomates, oignons, mozzarella, sésame, croutons)	12
Bruschetta de légumes et son Manchego	9

Nos Plats et Suggestions

Nos Risottos	
Le végétarien et ses légumes croquants	21
Au Poisson du jour	23
Tout Gambas : 3 pièces (calibre L1)	23
Langoustines	25

Nos Plats Côté Mer	
Cabillaud en croûte d'ail, chorizo	23
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, saumon (Selon arrivages)	28
Seiches en persillade	21
Poisson du jour selon le Chef	Sur ardoise
Soupe de poisson (épices chinoises et nouilles ramen)	14

Nos Plats Côté Terre	
Côte de porc gratinée au Manchego env 250g	24
Côtelettes d'agneau flambée au Thym, 3 pièces	26
Entrecôte de Bœuf, maturée maison env 300g	28
Suggestion du jour selon le Chef	Sur ardoise

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)	
Boisson : Sirop à l'eau au choix Plat : Poisson blanc ou Saumon ou poulet avec garniture Dessert : mi-cuit chocolat ou glace au choix	12

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
Risotto, Piperade, Poêlée de champignons, Écrasé de pomme de terre
Garniture spéciale sur ardoise
Supplément garniture 5€

Nos Desserts & Champagnes

<i>Nos Desserts</i>	
Mi-cuit au chocolat crème anglaise et sa glace baba au rhum	8
Panacotta noix de coco et fruits rouges	8
Cheesecake sur base macaron, zeste de citron vert et glace cassis	10
Crème façon « Catalane » sur lit de figues glace amandes et fleur d'oranger	11
Inspiration du Chef et Glaces de chez « Bello & Angeli »	Sur ardoise
<i>Nos Gourmands ... Mignardise des desserts maison</i>	
Gourmand Café ou décaféiné	10
Gourmand Thé	11
Gourmand Champagne	16

<i>Nos Thés & Cafés de chez « J. Bacquié »</i>	
Le petit noir	Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8
Le petit déca	2.2
Thé à choisir parmi notre sélection	3

<i>Nos Cafés spéciaux ...</i>	
Le petit noir Electrik goutte de calva	4
Le café frappé	4
Irish ou Cuba Coffee	12
Cabanon Coffee (Armagnac)	12

<i>Notre Sélection de Champagne</i>	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
CHARPENTIER BRUT - Tradition	10	45
CATTIER BRUT 1 ^{er} cru		55
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		65
LAURENT-PERRIER La Cuvée – ROSE BRUT		95

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

Nos Vins Blancs	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 cl
AOP Picpoul de Pinet Duc de Morny	4,5	22
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	4,5	25
VDF LE CABANON Viognier	4,5	25
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5	27
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis Vin biologique	5	27
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie <i>Coume marie</i>	5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	5.5	30
AOC PACHERENC Château Fitère <i>Blanc moelleux</i>	5.5	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK <i>sauvignon</i>		33
AOC CHABLIS La Meulière <i>vendanges manuelles</i>		35
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42
AOC CONDRIEU Amour de Dieu <i>J.L Colombo</i>		65
Nos Vins Rouges	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 cl
PAYS D'OC Du Moment	4.5	23
AOP PIC SAINT LOUP Les 3 châteaux sélection	5	28
AOP COSTIERE DE NIMES La bergerie des centenaires	5	28
AOC BROUILLY Les caboches Domaine Chavrier	5	28
AOP SAUMUR CHAMPIGNY ou ST NICOLAS DE BOURGUEIL « DUMNACUS »	5.5	29
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis Vin biologique	5.5	29
AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier	5.5	29
AOP COLLIOURE Abbe Rous <i>Cuvée des peintres</i>	5.5	29
AOC LA CLAPE Chemin d'après <i>(Élevé en fûts de chêne)</i>		33
AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives		33
AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard		39
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles <i>J.L Colombo</i>		65
Nos Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée Mirati	5	25
AOP Côtes de Provence Belle promesse vin biologique – Château Reillanne	6	28
AOP Côtes de Provence Emoa – Château Reillanne		30
AOP Côtes de Provence Emoa – Château Reillanne - MAGNUM		65
AOP Côtes de Provence Rimauresq – cru classé		36

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





BAR À HUÎTRES et plus

*

Nous devons vous expliquer le concept du Bar à Huître Le Cabanon Toulouse.

En effet, beaucoup de fidèles clients nous réclamaient un endroit où se retrouver en hypercentre pour déjeuner le midi, sortir le soir (ou commencer la soirée !) ou bien se réunir en afterwork.

De même, qu'il soit ouvert le dimanche !

Ainsi, nous avons créé cet endroit chaleureux avec 2 terrasses et ses murs couverts de bois comme son grand-frère bien connu La Cabane !

C'est pourquoi, ici, vous pourrez déguster nos huîtres, vins et cocktails dans un vrai décor de cabanon digne d'une cabane tchanquée du Bassin d'Arcachon (comme la plupart de nos huîtres d'ailleurs) ! *

Horaires

Lundi : 18h -00h00
Mardi, Mercredi : 11h -15h / 18h-00h00
Jeudi : 11h-15h / 18h -1H00
Vendredi: 11h-15h / 18h -2H00
Samedi: 11h - 2H00 Service continu
Dimanche : 11h - 18h00 Service continu, fermeture 20h

Réservations au [05 61 23 64 71](tel:0561236471) ou par mail : lecabanonvh@gmail.com

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



© LE CABANON • 6 rue Victor Hugo 31000 Toulouse • Prix Net TTC service compris en Euro