

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Mira (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, Lillet blanc	3 / 5
Suze	3 / 5
Ricard - Casanis	3 / 5

Nos Cocktails

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

Digestifs 4cl

Gin	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 Havana Club / Havana Club Ambré 3 ans	8
Rhum Bacardie	9
Rhum Diplomatico, Fair, Don Papa	10
Rhum Zacapa	16
Cognac	10
Armagnac	10
Get 27, 31, Baileys, Poire, Crème de menthe ou citron	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

<i>Huîtres des Parcs de l'Impératrice / Cap ferret</i>		<i>Par 6</i>	<i>Par 12</i>
Classique n°4		11	20
Classique n°3		13	24
 <i>Huîtres Spéciales Famille Boutrais</i>		<i>Par 6</i>	<i>Par 12</i>
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
 <i>En Portions</i>			
Crevettes roses (C40/60) ~200g			10
Bulots ~250g			10
Tourteau (C4/600) 1/2			12
Tourteau (C4/600) Entier			23
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres classiques n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres classiques n°4, 3 huîtres classiques n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			21
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
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
 <i>Le Plateau Cabanon (2 -3 personnes)</i>			
16 Huîtres : 4 huîtres classiques 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 et suggestions

Côté Mer

Les Moules à la plancha persillées		15
Les Moules Poulettes du Cabanon		17
Tataki de Thon classique		15
Les Couteaux à la Plancha en persillade acidulée	Par 7 / 14	9 / 16
Gravlax de saumon aux agrumes		18
Trio de gambas flambées au Casanis		19
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment		28
Poisson du moment		Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon		7
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12	8 / 14
Bruschetta d'oreilles de cochon à la persillade		9
Cœurs de canard et piperade basque		9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g	15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego		9
Poireaux vinaigrette		9
Pièce de viande du moment (demander au serveur)		Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)		Sur ardoise

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix

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



Planches et salades

<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		20
Camembert rôti, miel au thym		13
 <i>Nos Salades</i>		
Salade de Poulet façon Caesar (tomates, croûtons, oignons, œufs, parmesan)		15
Salade Méditerranéenne (salade, tomates, oignons, mozzarella, croutons et pesto)		12
 <i>Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans)</i>	 12	
Boisson : Sirop à l'eau au choix		
Plat : Poisson ou poulet avec garniture		
Dessert : mi-cuit chocolat ou glace au choix		

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Coupe de glaces 2 boules	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
Le petit noir	Court 2 / Allongé 2.5 / Crème 2.8
Le petit 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 & Champagnes

Vins Blancs	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 cl
AOP Picpoul de Pinet Duc de Mornay	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 <i>Vin biologique</i>	5	27
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	5.5	30
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	5.5	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		35
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42
AOC CONDRIEU Amour de Dieu J.L Colombo		65

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 <i>Vin biologique</i>	5.5	29
AOP TERRASSES DU LARZAC Le clos du Lucquier	5.5	29
AOP COLLIOURE Abbe Rous Cuvée des peintres	5.5	29
AOC LA CLAPE Chemin d'après (Élevé en fûts de chêne)		33
AOP CROZES HERMITAGE Nobles rives		33
AOP ST JOSEPH Pierre Gaillard		39
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Les Bartavelles J.L Colombo		65

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



Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée Mirati	5	25
AOP Côtes de Provence Belle promesse <i>vin biologique</i> - 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 <i>vin biologique</i>		36

Notre Sélection de Champagne	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
CHARPENTIER BRUT - Tradition	10	45
LAURENT-PERRIER La Cuvée - BRUT		65
R de RUINART BRUT		75
LAURENT-PERRIER La Cuvée - <i>ROSE BRUT</i>		95
RUINART BLANC DE BLANCS		105

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 - 00h00
 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

