

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
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre	9
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 et aneth	15
Trio de gambas flambées au Casanis	13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment	28
Poisson du moment	Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon	8
Poireaux vinaigrette	9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12 9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette	9
Cœurs de canard et piperade basque	9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g 15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego	9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g	15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)	Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)	Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée - BRUT		67
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 - 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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre		9
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 et aneth		15
Trio de gambas flambées au Casanis		13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment		28
Poisson du moment		Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon		8
Poireaux vinaigrette		9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12	9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette		9
Cœurs de canard et piperade basque		9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g	15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego		9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g		15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)		Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)		Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		67
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 -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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre		9
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 et aneth		15
Trio de gambas flambées au Casanis		13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment		28
Poisson du moment		Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon		8
Poireaux vinaigrette		9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12	9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette		9
Cœurs de canard et piperade basque		9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g	15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego		9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g		15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)		Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)		Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		67
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
Jedi :	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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre		9
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 et aneth		15
Trio de gambas flambées au Casanis		13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment		28
Poisson du moment		Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon		8
Poireaux vinaigrette		9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12	9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette		9
Cœurs de canard et piperade basque		9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g	15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego		9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g		15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)		Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)		Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « *J. Bacquié* »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		67
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 -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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2		15
Tourteau (C4/600) Entier		26
<i>En Formules</i>		
<i>La Bistrot</i>		
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet		13
<i>L'Assiette de la Mer</i>		
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots		24
<i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>		
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre	9
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 et aneth	15
Trio de gambas flambées au Casanis	13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment	28
Poisson du moment	Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon	8
Poireaux vinaigrette	9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12 9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette	9
Cœurs de canard et piperade basque	9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g 15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego	9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g	15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)	Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)	Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		67
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 - 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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre		9
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 et aneth		15
Trio de gambas flambées au Casanis		13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment		28
Poisson du moment		Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon		8
Poireaux vinaigrette		9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12	9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette		9
Cœurs de canard et piperade basque		9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g	15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego		9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g		15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)		Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)		Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée – BRUT		67
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 -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 : lecabanonvha@gmail.com

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, Schweppes, Perrier	3

Nos Bières

	12.5cl	25cl	50cl
Gayant	2	3.5	6
Goudal (blanche ou ambrée)	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 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 Havana Club / Havana Club Ambré 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 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 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) 1/2			15
Tourteau (C4/600) Entier			26
 <i>En Formules</i>			
<i>La Bistrot</i>			
6 huîtres fines de claires n°4, 1 verre de Picpoul de Pinet			13
 <i>L'Assiette de la Mer</i>			
6 Huîtres : 3 huîtres fines de claires n°4, 3 huîtres fines de claires n°3, 7 crevettes roses, 7 bulots			24
 <i>Le Plateau découverte (2 personnes)</i>			
12 Huîtres : 3 huîtres fines de claires 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 fines de claires 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

Harengs fumés marinés, Pommes de terre	9
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 et aneth	15
Trio de gambas flambées au Casanis	13
La Parillade de coquillage et crustacés - Moules, couteaux, Gambas, poisson du moment	28
Poisson du moment	Sur ardoise

Côté Terre

Œufs Mimosa du Cabanon	8
Poireaux vinaigrette	9
Escargots, beurre maître d'hôtel	Par 6 / 12 9 / 16
Pieds de cochon en vinaigrette	9
Cœurs de canard et piperade basque	9
Pan con Tomate y Serrano	~ 130g 15
Bruschetta de légumes gratinée au Manchego	9
Foie gras entier de canard mi-cuit au poivre noir IGP Sud-Ouest ~60g	15
Pièce de viande du moment (demander au serveur)	Sur ardoise
Risotto du moment (demander au serveur)	Sur ardoise

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		20

Notre Menu pour les Mini Adultes (Enfant -12 ans) 12

Boisson : Sirop à l'eau au choix

Plat : Poisson ou poulet avec garniture

Dessert : mi-cuit chocolat

Les Desserts & cafés « J. Bacquié »

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise	8
Banoffee	8
Crèmeux citron basilique et sa petite meringue	8
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8
Gourmand Café, thé ou décaféiné	10
Gourmand Champagne	16
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 Mornay	5	24
IGP VAL de LOIRE 360 Chardonnay	5	26
VDF LE CABANON Viognier	5	26
AOC LA CLAPE Les Pinèdes	5.5	28
AOP CORBIERES Château Ollieux Romanis <i>Vin biologique</i>	5.5	27
AOC CÔTES DU RHÔNE Famille Perrin Réserve	5.5	28
AOP COTES DU ROUSSILLON Préceptorie Coume marie	5.5	29
AOP COLLIOURE Cuvée des peintres	6	32
AOC PACHERENC Château Fitère Blanc moelleux	6	30
AOP LANGUEDOC Chemin d'après		33
AOC TOURAINE CHENONCEAUX TBK sauvignon		33
AOC CHABLIS La Meulière vendanges manuelles		36
AOC SANCERRE - Christian Salmon		42

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
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		35
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



Les Vins rosés

Vins Rosés	Verre 12.5 cl	Bouteille 75 -150 cl
IGP Méditerranée	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

Les Champagnes

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Charles Mignon BRUT - Tradition	10	47
LAURENT-PERRIER La Cuvée - BRUT		67
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 - 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 : lecabanonvha@gmail.com

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

