

LE CABANA

Sinca 2000

LES ENTRÉES

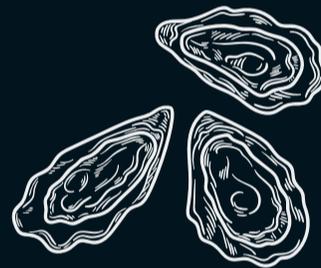
Uniquement suivi d'un plat

CHIPIRONS FAÇON CABANA Persillade, chisteras, guindillas	13,80€
BEIGNETS DE CREVETTES Sauce aigre douce	11,80€
NOTRE FOIE GRAS mi-cuit maison Chutney du moment & pain toasté	18,90€
TATAKI DE THON Wasabi & Huile de soja	17,90€

LES HÙÎTRES

LES HÙÎTRES SPÉCIALES MARENNES OLÉRON N°2 (selon arrivage)

Les 4	11,80€
Les 6	17,00€
Les 9	24,90€
Les 12	32,90€



LES PLANCHES À PARTAGER

*de!

Uniquement suivi d'un plat

LA PLANCHE DE COCHONAILLE

Pâté, Saucisson sec, Chorizo, Jambon Serrano & Guindillas
19,80€



LA PLANCHE DE LA CRIÉE



Gravlax de Saumon, beignets de crevettes, Tataki de thon, crème ciboulette & sauce soja
20,90€

BÛCHE DE FOIE GRAS

Foie gras maison 120gr & ses toasts
23,00€



LA PLANCHE DE CAMEMBERT RÔTI



Au beurre persillé, Jambon Serrano, frites maison & sa baguette "So Frenchy"

18,20€

LA PLANCHE MIXTE

Ste Maure, Brebis au piment d'Espelette, Brie, Jambon Serrano, Saucisson sec, Chorizo...

20,50€



LA PLANCHE TAPAS

Gyozas poulet & crevettes, croquetas chorizo & Jambon Serrano, tenders de Fish & Chips

19,20€



SALADES

SALADE CABECOUC 18,90€
Bricks de Cabécou, gésiers de volaille & pommes

SALADE PARMIGIANO 18,20€
Poulet pané, Grana Padano, oeufs, tomates, lardons, croûtons dorés & sauce Caesar

SALADE FISHÉTARIENNE 22,90€
Saumon, beignets de crevettes, mozzarella, asperges & Gambas

GRANDE PÉRIGOURDINE 25,90€
Cuisse de Canard confite, sauce poivre, gésiers de volaille, magret fumé, pommes de terre, Foie gras, crème ciboulette

POKE BOWL SAUMON OU THON 22,00€
Tartare de saumon ou thon, radis, concombre, mangue, avocat, riz parfumé, betterave & tomates

BUDDHA BOWL  18,90€
Concombre, falafels, avocat, betterave, radis, mangue, riz parfumé & tomates



PATES & RISOTTO

TORTELLINI AU SAUMON 17,90€
Grana Padano & aneth

RISOTTO DE VOLAILLE 18,90€
Sauce porto, aux pleurotes

RISOTTO DE NOIX DE SAINT JACQUES 23,90€
Pointes d'asperges vertes, Sauce homardine

CAPPELETTI AU GORGONZOLA 18,20€
Et tuile de jambon Serrano

BURGERS

CABANA BURGER 18,90€
Bun's bio, steak haché 180gr, bacon, sauce tartare, cheddar, œuf au plat, tomates, oignons rouges caramélisés, cornichons, frites maison

CHILL BURGER 18,90€
Bun's bio, mesclun, poulet pané au panko, bacon, sauce aigre douce, oignons rouges caramélisés, brebis au piment d'Espelette, frites maison

FRENCH BURGER 24,90€
Bun's bio, steak haché 180gr, sauce périgueux, foie gras poêlé, oignons caramélisés, tomates, frites maison

VEGGIE BURGER  17,40€
Bun's bio, galette de légumes, galette de pommes de terre, sauce tartare, cornichons, oignons rouges, frites de patates douces

TARTARES



TARTARE 20,50€
Préparé par nos soins



TARTARE 21,20€
Marinade d'agrumes



TARTARE 22,90€
Marinade soja & sésame, échalotes & ciboulette

SERVI AVEC DES
**FRITES DE PATATES
DOUCES**

SAVEURS IODÉES

- CHIPIRONS** 19,90€
Persillade, chisteras, guindillas & tagliatelles
- PAVÉ DE SAUMON FRAIS RÔTI** 21,50€
Fleur de sel fou & sa sauce homardine
- GRAND TATAKI DE THON** 24,50€
Soja, vinaigre de riz, huile de sésame, wasabi, graines de sésame
- FILET DE BAR RÔTI** 25,20€
Citron vert, petits légumes et yuzu
- NOIX DE SAINT-JACQUES** 25,50€
Au sel fou, sauce homardine, tagliatelles
- BELLE BROCHETTE DE LA MER** 27,50€
Saint-Jacques fraîches, Saumon frais, Gambas, sauce homardine & tagliatelles
- FISH & CHIPS** 18,80€
Sauce tartare, frites de patates douces



Steak Haché ou Fish & Chips ou
Nuggets de poulet

Brownie au chocolat ou 2 boules
de glace



LES VIANDES

- ENTRECÔTE** 26,80€
300gr environ, frites maison
(Camembert gratiné supp +5€)
- MAXI BROCHETTE DE FILET DE BOEUF** 25,90€
300gr environ, frites maison
- ONGLET DE BOEUF** 18,90€
200gr environ, frites maison
- MAGRET DE CANARD** 24,90€
300gr environ, frites maison
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE** 23,90€
Au cajun, écrasé de pommes
de terre à l'huile d'olive
- STEAK BISTRO** 17,80€
Galette de pommes de terre, steak
haché 180gr, bacon, œuf au plat,
sauce BBQ & frites maison
- FILET DE BOEUF** 20,80€
180gr environ, frites maison
- FAJITAS DE POULET** 17,80€
Poulet, piperade, piment d'Espelette,
huile d'olive, guacamole, crème
fraîche, galettes & salade verte

SAUCE AU CHOIX :

MOUTARDE À L'ANCIENNE / GORGONZOLA /
PORTO / POIVRE / ÉCHALOTES / TARTARE /
SAUCE PÉRIGUEUX(+1,50€)

Supplément garniture : +3€

Supplément sauce : +1€

MENU BISTRO

34,50€

- CROUSTILLANT DE CANARD
OU
CAMEMBERT RÔTI au beurre persillé
OU
BEIGNETS DE CREVETTES sauce aigre douce
-
- ONGLET DE BOEUF, frites maison
OU
FILET DE BAR RÔTI
aux agrumes, petits légumes & Yuzu
OU
RISOTTO DE VOLAILLE aux pleurotes, sauce porto
-
- BRIOCHE façon pain perdu
OU
TIRAMISU
OU
CRÈME BRÛLÉE

GOURMANDISES

ARDOISE DE FROMAGES confiture du moment et sa petite baguette	8,80€
BIG BABA & Chantilly	9,20€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Glace vanille	7,90€
TIRAMISU GRANOLA & DAIM	8,90€
CRÈME BRÛLÉE À la vanille bourbon	7,80€
FONDANT AU CHOCOLAT Crème anglaise	8,20€
TARTE FINE AUX POMMES en deux façons & sa glace vanille	9,90€
PROFITEROLE À la glace vanille & sauce chocolat maison	8,90€
CAFÉ GOURMAND Assortiment de mignardises AUTRE BOISSON CHAUDE Supp +1€	8,20€



2 BOULES DE GLACE	5,00€
3 BOULES DE GLACE	7,00€

PARFUMS:

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL,
COCO, MENTHE CHOCOLAT, CITRON,
FRAISE, CASSIS, PASSION, POIRE, RHUM
RAISIN, PISTACHE, FRAMBOISE

COUPES CRÉATION

CAFÉ LIÉGEOIS 2 glaces café, 1 glace vanille, chantilly, amandes, arrosé d'un véritable expresso	8,90€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 glaces chocolat, 1 glace vanille, chantilly, amandes & sauce chocolat maison	8,90€
DAME BLANCHE 3 glaces vanille, amandes, chantilly & sauce chocolat maison	8,90€
PASSION 1 sorbet coco, 1 sorbet passion, 1 sorbet citron, amandes & chantilly	8,90€
BONBON 2 glaces caramel, 1 glace chocolat, daim, confiture de lait & chantilly	8,90€
CUBA 3 glaces rhum raisin, 4cl Rhum brun	9,90€
COLONEL 3 Sorbets citron, 4cl Vodka	9,90€
AFTER EIGHT 3 glaces menthe chocolat, 4cl Get 27 & chantilly	9,90€



VINS ROUGES

	12cl	75cl
CHAI DU ROUSSOIR IGP Charentes	5,00€	20,00€
LES ENFANTS TERRIBLES Pinot noir - Pays d'Oc	5,50€	25,00€
CLOS MONTALBANIE Pecharmant	6,00€	31,00€
LE LOUP DANS LA BERGERIE IGP Pays d'Herault		28,00€
DOMAINE DES OLIVIERS Saint-Nicolas de bourgueuil	5,50€	25,00€
CHÂTEAU OLLIEUX-ROMANIS Capucine - Languedoc	5,50€	25,00€
CROZES-HERMITAGE Maison Les Alexandrins		39,00€
LE PETIT DUTRUCH Moulis en Medoc		39,00€
CHÂTEAU COUCHEROY Pessac-Léognan		39,00€
LES CHARMES DE KIRWAN Margaux AOP		74,50€
CHÂTEAU VIEILLE TOUR Bordeaux	5,00€	22,00€
DOMAINE PERRIN - Réserve Côtes du Rhône	5,50€	26,00€
DOMAINE ANCIENNE MERCERIE Languedoc		31,00€

VINS BLANCS



	12cl	75cl
PESQUIÉ Chardonnay	5,50€	25,00€
LOUIS JADOT Chardonnay		39,00€
LA CHABLISIENNE Chablis		42,00€
CHAI DU ROUSSOIR IGP Charentes-Sauvignon	5,00€	20,00€
JULIEN DE SAVIGNAC Bergerac Sec	5,50€	25,00€
JULIEN DE SAVIGNAC-PAULINE Bergerac Moelleux**	5,50€	25,00€



VINS ROSÉS

	12cl	75cl	1,5L
JOLIES FILLES Côtes de Provence	5,50€	25,00€	55,00€
MINUTY Côtes de Provence		34,00€	
FIGUIÈRE Côtes de Provence		34,00€	