



# La Cabane

BRASSERIE MAISON

*Authentique & généreuse*



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

### LASSANA

Originaire du Sénégal, passionné par la cuisine du monde. Lassana aime mélanger les saveurs pour éveiller vos papilles.

## EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : 18  
Charcuteries/Fromages/Mixte

🌿 Houmous, toasts grillés 5

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes 11

Duo de terrines : 8  
Campagne/Piment d'Espelette

🌿 Crème fine de tomate 8

Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette 8

Œufs de poule mimosa 6

🌿 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos 12

🌿 Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants 8

Carpaccio de veau, sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano 11

Sucrine, pancetta grillées, crème de balsamique, noix 7

VEGETARIEN



## LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de veau 22  
sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano

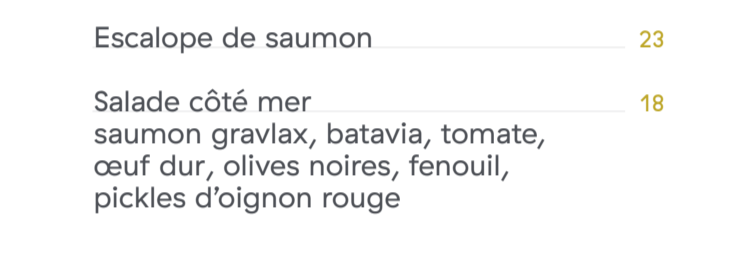
Burger Brasserie Maison 20  
steak hâché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano

Salade côté terre 18  
poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano

Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja 23

Omelette à votre goût 14  
nature ou fines herbes ou tomate ou Grana Padano ou jambon blanc

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ 19  
moutarde à l'ancienne



## CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare 18

Escalope de saumon 23

Salade côté mer 18  
saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge



## UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🌿 Tarte aux légumes du soleil, roquette 16

🌿 Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano 14

🌿 Riz moelleux de Camargue IGP aux légumes à la plancha 15

🌿 Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes 15

VEGETARIEN



*Le livre de recettes  
— élaboré par nos chefs*



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

*En vente dans votre restaurant*

## POUR LES GOURMANDS

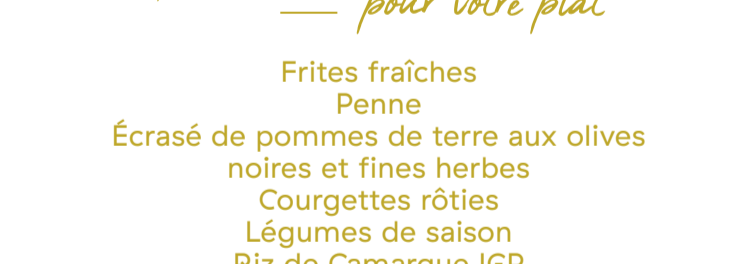
Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja 44

Échine de cochon 250 gr ■ ■, jus aux épices cajun 18

Généreux steak haché 300 gr ■ ■, oeuf à cheval 23

Tomates farcies de Marie Louise, coulis de tomates 19

Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 21



*Un accompagnement au choix  
— pour votre plat*

- Frites fraîches
- Penne
- Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes
- Courgettes rôties
- Légumes de saison
- Riz de Camargue IGP
- Salade

*Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€*

## FINIR EN DOUCEUR

Sablé breton aux fraises, crème praliné 11

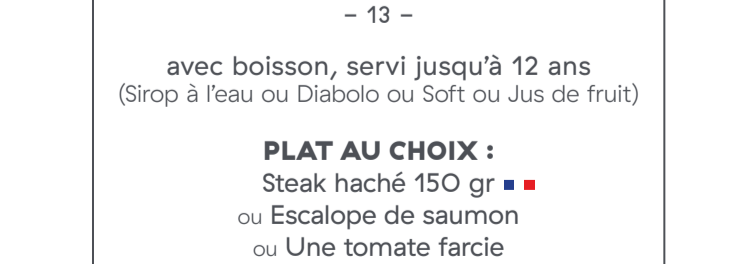
Fruits de saison Melba 9

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 7

Les profiteroles de Fred 11

Tiramisu aux fruits rouges 10

Café ou Thé gourmand 12



## MENU DE L'ARDOISE

**ENTRÉE/PLAT**  
OU  
**PLAT/DESSERT**

— 19 —

Uniquement le midi.

## MENU ENFANT

— 13 —

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

### PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■

ou Escalope de saumon

ou Une tomate farcie

ou Filet de poulet ■ ■

ou Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano

ou Assiette de jambon

Accompagnement au choix

### DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba

ou ½ profiteroles

ou Coupe de glaces (2 boules)

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌿 Plat végétarien. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.