



La Cabane

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

- Nos Planches** 17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte
- Crème fine de légume** 8
au choix : poivron ou aubergine
de Provence – Super Producteur
- Duo de terrines** 8
terrine de campagne
& pâté au piment d'Espelette
- Croustillant de poulet** 9
aux épices Cajun, mayonnaise
au piment d'Espelette



POUR COMMENCER

- Ravioles aux essences de truffe** 11
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano
- Salade verte «tout simplement»** 6
huile d'olive, ciboulette et noix
- Pâté en croûte** 12
aux trompettes de la mort,
jus au Porto
- Oeuf parfait** 9
champignons à la crème
- Bouillon aux légumes** 6
vermicelles et fines herbes
- Mi-cuit de saumon** 12
pickles de chou rouge, poireau, huile
vierge
- Hareng, pomme et poireau,** 8
sauce ravigote

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 19 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

- Tartare de bœuf Charolais** 19
au couteau 180 gr ■ ■
moutarde à l'ancienne
frites fraîches
- Généreux steak haché 300 gr** ■ ■ 23
oeuf à cheval
pommes de terre rôties
- Burger Brasserie Maison** 20
frites fraîches
steak haché 150 gr ■ ■,
sauce signature, Ossau Iraty,
oignons frits, confit d'échalotes,
roquette, lard grillé
- Salade Brasserie Maison** 18
batavia, poulet croustillant ■ ■
aux épices Cajun, Ossau Iraty,
pickles de chou rouge, vinaigrette
moutarde à l'ancienne

LES MIJOTÉS

- Paleron de veau confit** ■ ■ 25
jus de braisage
lentilles vertes
- Fricassée de poulet fermier** ■ ■ 22
jus parfumé de poivres
purée de pommes de terre



À LA PLANCHA

- Entrecôte 300 gr** ■ ■ 35
échalotes confites
pommes de terre rôties
- Filet de bar** 23
zestes de citron vert
riz aux épinards
- Escalope de saumon** 22
crème de poireau
pommes vapeur
- Magret de canard** ■ ■ 24
jus miel-arabica
patate douce en purée



NI VIANDE NI POISSON

- Omelette à votre goût** 14
(Nature / Fines herbes /
Champignons / Ossau Iraty)
frites fraîches ou salade
- Tajine de légumes de saison** 13
zestes d'orange, raisins secs
- Ravioles aux essences de truffe** 16
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano
- Gnocchis, champignons à la crème** 15
Grana Padano

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

- Dessert signature** 12
Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France
- Baba au rhum** 10
crème onctueuse vanillée
- Tarte fine poire-amandes** 9
Supplément glace vanille : + 1.50€
- Les profiteroles de Fred** 11
- Pot de crème au chocolat** 7
caramel au beurre salé
- Minestrone de poire et de pomme** 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€
- Ile flottante** 8
crème pistache, caramel et noisettes
- Café gourmand** 10



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

LASSANA

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

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 Filet de poulet ■ ■
ou L'Omelette au choix
(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)
- GARNITURE AU CHOIX :**
Frites fraîches ou Lentilles vertes
ou Purée de pommes de terre ou Salade
- DESSERT AU CHOIX :**
Minestrone de poire et de pomme
ou Pot de crème au chocolat
ou Demi-profiterole
ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre,
supplément forfaitaire de 8€

Carafé ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
VEGETARIEN Plat végétarien. BIO Produits issus de l'agriculture biologique.
FRANCE Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.