La Cabane

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Originaire du Sénégal, Mamadou Diallo a grandi à Lausanne avec mélangeant les saveurs pour éveiller vos papilles.

Produits régionaux

La Ferme de Thambley | Camembert Bio
Martinon & Fils | Rhum

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages x 3	17€

Toutes les Brasserie Maison au choix 4€
(Quenquinoise ou Campagne au piment d'Espelette)

Calamars en persillade 9€

Houmous 9€

Poulet croustillant aux épices Cajun 9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret 9€

Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons 8€

Salade de lentilles vertes, saumon gravlax 17€

Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes 6€

Poireaux rôtis, vinaigrette et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini) 8€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac 29€

Burger Brasserie Maison 21€
cheddaclub de bœuf x150 gr, Cheddaclub, lard, oignons, batavia, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais x 180 gr 23€

Paleron de veau en façon blanquette 23€

Joues de cochon mariinades au cidre 23€

Cuisse de poulet de Challans en sauce moutarde à l'ancienne et citron 20€

Champignons de Paris Farcis, jus de cuisson aux herbes 16€

Dos de saumon au citron vert, à la plancha 22€

Parmentier de lieu 19€

Salade Brasserie Maison, poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes 20€

Un accompagnement au choix pour votre plat

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison

+ Accompagnement supplémentaire : 4€

**Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes*

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans des assiettes renversantes et savoureuses à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir végétal où les légumes deviennent généreux et impressionnants, tout en restant de saison, sont savamment dosables. Si vous le souhaitez, voir viande ou un poisson pour accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes 17€
+ Accompagnement seul au plat +4€

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert 16€
+ Accompagnement exotique de saison +5€

Gnocchis au champignons 17€
+ Accompagnement saison inclus

Risotto aux champignons 16€
et Grana Padano
+ Accompagnement saisonnes en persillade

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred 17€

Tarte amandine aux pommes 8€

Panna cotta vanille, coulis fruits de la passion 9€

Mousse au chocolat 8€

Café ou The gourmand 13€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat^ OU Plat^/dessert

20€

^Le plat du jour
Uniquement le midi.

Accompagnement au choix
Frites ou **Légumes de saison**
ou **Ecrasé de pommes de terre**
ou **Riz crémeux**

DESSERT AU CHOIX
Demi-pamplemousse de Fred
/ **Mousse au chocolat**
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**

MENU ENFANT

13, 50€

avec boisson sans sucre jusqu'à 12 ans
(Temp à l'eau ou Diabolo ou Soft au jus de fruit)

PLAT AU CHOIX
Steak hachée de bœuf / 100 g
ou **Filet de poulet croustillant**
ou **Escalope de saumon**
ou **Gnocchis à la crème**

Accompagnement au choix
Frites ou **Légumes de saison**
ou **Ecrasé de pommes de terre**
ou **Riz crémeux**

DESSERT AU CHOIX
Demi-pamplemousse de Fred
/ **Mousse au chocolat**
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**

Découvrez 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 gourmandes où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prescription serve et allergène merci de nous informer, nous vous ferons un plaisir d'adapter au demande. Tous nos prix sont en euros TTC
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Les produits surgelés sont marqués ❄ Riche Doubles Le prix des viandes indiqué au Brut et avant cuisson ou peut varier de +/- 10%.