La Cabane

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Originaire du Sénégal, Mamadou Sarr a grandi à Lavaur avec mélange 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€

Terrine Brasserie Maison au choix 6€
(Quenelle/Pâté 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	9€
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)	9€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison : steak haché de bœuf x150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
Tartare de bœuf Charolais x 180 gr	23€
Paleron de veau et façon blanquette	23€
Joues de cochon mariinnaux au cidre	23€
Cuisse de poulet de Chalaxe en sauce mutarde 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	17€
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 une assiette renversante, où saveurs et partie de plaisir se mêlent.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmand où les légumes deviennent le protagoniste et les viandes de saison sont savamment dosées.
Si vous le souhaitez, voir rapide ou un poisson peut 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 aux champignons	17€
+ Accompagnement saison +5€	
Risotto aux champignons et Grana Padano	16€
+ Accompagnement calamars en persillade	

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	7€
Tarte amandine aux pommes	8€
Panna cotta vanille, coulis fruits de la passion	8€
Mousse au chocolat	8€
Café ou The gourmand	13€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

20€

**Le plat du jour. Boisson non comprise.*
Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13, 50€

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

PLAT AU CHOIX
Steak haché de bœuf / 150 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 servie en chambre, supplément de 5€ par repas. Pour toute réservation de table, Supplément de 5€ par personne. Pour toute demi-pension, 10€ par personne.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Les prix sont exprimés en euros (€) TTC. Nos Diabolo / Limon des sources à départ de Brut et ananas / Lauvan en pays varient de +10%.