


## DIGESTIFS, SPIRITUEUX

### Gin (4cl) & tonic

<b>Biostilla</b>  (Italie) Nature ou infusé au romarin ou citronnelle ou basilic	9
<b>Beefeater</b> (londre) zest d'orange	11
<b>Sab's</b> (Bourgogne, artisanal) Zest de citron, baies de genièvre	13
<b>Hendrick's</b> (Ecosse) concombre	13
<b>Océanique Retha</b> (Île de Ré) poivre de sichuan	14

### RHUMS

4cl

<b>HAVANA CLUB</b> 3 años, Cuba	9
<b>SAILOR JERRY</b> (épicé) Caraïbes	10
<b>COLOMA</b> 8 años Colombie	12
<b>BOTRAN</b> 15 años Guatemala	13

### TEQUILAS

4cl

<b>Vecindad</b> 100% Agave azul, Chilo	9
<b>Olmecca</b> tequila blanco	10
<b>Mezcal</b> Union 100% Agave	11

### WHISKIES

4cl

<b>J&amp;B, Jameson</b>	8
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee	12
<b>Four Roses</b> Bourbon	10
<b>Bellevoys</b> Triple malt, France	12
<b>Nikka</b> From the barrel, Japan	12
<b>Maker's Mark</b> Bourbon	13
<b>Laphroaig</b> 10 ans Ecosse, fumé, iodé	17

### VODKAS

4cl

<b>Biostilla</b> Italie 	7
<b>Guillotine</b> France - vegan	11

Accompagnements fever tree, coca cola... 2.5

Prix nets en euros | Service compris



**LA CABANE**

GRILL - COCKTAIL - GLACIER

## MENU

La CABANE est un lieu de quartier créé avec le cœur et dédié à votre plaisir. Pour cela nous préparons vos plats et boissons avec soin à partir d'ingrédients de qualité sélectionnés pour leur goût, fraîcheur et leur faible impact environnemental.



## NOS VINS

### ROUGES

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>Pinot Noir</b> Pays d'oc, Cuvée Secrète, Jean-Claude Mas	5.9	9.4	17.5	25
<b>Syrah</b> Coteaux du Pont du Gard "little Garance"	6	9.5	18	26
<b>Côtes du Rhône</b> les Albizzias Domaine Saint Etienne	6.8	11.5	21	30
<b>Graves</b> Château Mamin sans sulfites ajoutés	7.8	13	24	34
<b>Saint-Amour</b> aop Domaine Ternel 2023	8.5	14	26	38
<b>Pic Saint-Loup</b> aop Château La Roque 2020	10	16	30	42
<b>Cahors</b> aop Mise à nu vin nature				37
<b>Collines Rhodaniennes</b> IGP <b>Syrah</b> Combe Pilate				39
<b>Crozes Hermitage</b> Les meysonniers				46
<b>Côtes de provence</b> "Equinox" Domaine de Lauzières				38
<b>Côtes de provence</b> Château Roubine "lion & dragon" Cru Classé 2021				49
<b>Les Granières de la Nerthe</b> Châteauneuf du Pape				65
<b>Château Begadan</b> Médoc 2019				28
<b>Château Touzignan</b> "les allées de Cérac" Blaye, côtes de Bordeaux				25
<b>Château Les Ormes de Pez</b> Saint-Estèphe				78

### ROSÉS

<b>Pays d'Oc</b> aop gris et grenache "Coq et l'arlequin"	5.5	9	17	24
<b>Côtes de Provence</b> aoc Château La Tour de l'évêque 2023	7.2	12.2	23	32
<b>Côtes de Provence</b> aoc Château Roubine Prémium				45
<b>Côtes de Provence</b> aoc Minuty Prestige 2023				49

### BLANCS

<b>Viognier</b> IGP <b>Pays d'Oc</b> , Paul Mas	5.9	9.4	17.5	25
<b>Muscadet</b> Sèvre & Maine sur lie confluent	6.2	10.2	19	27
<b>Côtes du Rhône</b> aop Les abelhas Domaine St-Etienne	6.8	11.5	21	30
<b>Chardonnay</b> igp Pays d'Oc "Lou de mer" 2023	6.8	11.5	21	30
<b>Sauvignon</b> Val de Loire "Petit lieu dit" Baudry & Dutour	7	12	22	31
<b>Menetou-Salon</b> Isabelle et Pierre Clément 2023	9	15	28	39
<b>Alsace</b> aop Gentil Gytaku, biodynamie				39
<b>Crozes-hermitage</b> aop Petite Ruche M. Chapoutier 2022				44
<b>Viré-Clessé</b> aop Domaine Ternel 2023				47

Prix nets en euros | Service compris

## BIÈRES

### PRESSION

	25 cl	50 cl
<b>SILVER BLONDE</b>	4.6	7.6
<b>AUBRAC (artisanale &amp; non filtrée)</b>	5.2	9.7
<b>DEMORY IPA</b>	5.2	9.7
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b>	5.2	9.7

### BOUTEILLES

<b>Parisiennes</b> Brune ou blonde 33cl	7.5
<b>Pietra</b> Biera Corsa Ambrée 33cl	7.5
<b>Colomba Blanche de Corse</b> 33cl (non filtrée)	8.5
<b>Brooklyn special effects</b> 33cl (sans alcool)	7.5

### LES BULLES

	10 cl	15 cl	75 cl
<b>Spumante Extra Dry</b> Cuvée Blanche		6	28
<b>Esteban Brut Nature</b> Combe Pilate M. Chapoutier 2021			39
<b>Deutz Brut Classique</b>		15	95

## APÉRITIFS

<b>Kir au viognier</b> 15 cl Cassis, mûre, pêche de vigne	5.9
<b>Kir Royal au champagne aoc</b> 10cl Cassis, mûre, pêche de vigne	14
<b>Cidre artisanal</b> de Normandie "Manoir des quatres nations"	7.5
<b>Ricard, Pastis 51, Pastis Henri Bardouin</b> 3cl	5.7
<b>Suze, Campari</b> 5cl	5.7
<b>Lillet blanc, rouge, rosé, Vermouth La quintinye</b> blanc ou rouge 5cl	5.7
<b>Americano</b> Campari 3 cl, Vermouth La quintinye rouge 3cl et eau gazeuse, orange	8.5
<b>Negroni</b> Vermouth rouge 3 cl, Campari 3cl, Gin 3 cl, fumé au romarin, zest d'orange	13
<b>Lillet rosé Tonic</b> Lillet rosé 5cl, Tonic et citron vert	8.5
<b>Lillet blanc Tonic</b> Lillet blanc 5cl, Tonic et concombre	8.5
<b>Spritz Aperol</b> 5cl, s, eau gazeuse	9.5
<b>Walcher Spritz</b> Limoncello 4cl, cordial honey ginger spumante, concombre	9.5
<b>Veneziano Spritz</b> Veneziano Aperitivo 5cl, Spumante, eau gazeuse, concombre	9.5
<b>Sab's Spritz</b> Liqueur d'abricot artisanale, spumante, eau gazeuse, romarin	12
<b>Spritz Français</b> 30 & 40 double jus 4cl, champagne 1cl, tonic, Romarin	12
<b>St Germain Spritz</b> Liqueur de fleur de sureau 4cl, spumante, eau gazeuse, romarin	12

Prix nets en euros | Service compris

## CÔTÉ BISTROT

### — ENTRÉES, À PARTAGER —

<b>Sticks de Tome d'Auvergne</b> , sauce tomate au basilic	7
<b>Croque monsieur apéro</b>	8
<b>Tarama blanc</b> , blinis maison, citron vert	11
<b>Samossas aux légumes épicé</b> , sweet chili sauce	9
<b>Poêlée de champignons</b> , noisettes, oeuf bio poché	10
<b>Halloumi grillé</b> , citron, basilic, tomates rôties et caramel de balsamique	12
<b>Gravlax de saumon</b> , aneth	12
<b>Chiffonnade de jambon de pays</b> , copeaux de parmesan	13
<b>Planche de fromages ou charcuteries ou mixte.</b>	21

### — SALADES & CROQUES —

<b>Salade Elisa</b> , toasts de chèvre chauds au miel, noix, pommes et cranberries	18
<b>Salade Kelly</b> , Thon snacké au saté crudités au gingembre, crispy oignons et cibettes	18
<b>Salade Côte Romaine</b> , blanc de poulet des landes pané, parmesan, sauce parmesan	17
<b>Assiette de saison</b> poêlée de champignons aux noisettes, butternut rôti, Samossas aux légumes épicés, burrata	20
<b>Croque monsieur/Croque madame</b> , oeuf  au plat, frites et   ou salade.	14   16
<b>Veggie Toast</b> Galette de p. de terre rosti, avocat, oeufs  au plat et salade	17
<b>Toast au saumon gravlax</b> , fromage frais à l'aneth, avocat, frites et/ou salade	21

### — LES PLATS —

<b>Fish &amp; chips</b> de cabillaud, frites maison et sauce tartare	18
<b>Thon mi-cuit au sésame</b> , wok de légumes au wakame, chantilly au wasabi	25
<b>Pêche du jour</b> (selon arrivage)	...
<b>Magret de canard rôti</b> , carottes, navet et pak choi rôtis, réduction aux épices	22
<b>Tartare de Boeuf</b> à la romaine ( anchois, tomates séchées, pesto, oignons rouges, parmesan & pignons de pins) Frites maison et salade	21
<b>Pièce du boucher</b> (selon arrivage)	...
<b>Cheeseburger</b> Bun's artisanal, viande hachée, crème de cheddar, salade, cornichons et Frites	19
<b>No bread burger</b> Galette de pomme Rosti, viande hachée, oignons confits, Crème de cantal et salade	19
<b>Côte de Boeuf Angus individuelle 350-400g</b> , Béarnaise et sauce Cantal, frites maison et Salade	34

Prix nets en euros | Service compris

## CÔTÉ SUCRÉ

### — GLACES ARTISANALES —

#### Glaces

Yaourt Bulgare, Café, Marron, Pistache, vanille, Verveine  
Chocolat Valrhona, caramel salé, nuty

#### Sorbets plein fruit

Citron vert, Cassis, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Bubble gum

**1 boule 4.2 €**                      **2 boules 6.8 €**                      **3 boules 8.8 €**

**Topping 1€** : chocolat, caramel salé, amande effilées et torréfiées, chantilly

**Milk Shake 8€**



### — CRÊPES —

<b>Beurre sucre</b>	4.5
<b>Sucre citron ou miel citron</b>	6
<b>Confiture</b> framboise ou abricot	5.5
<b>Chocolat noir maison ou pâte à tartiner</b>	6
<b>Sirop d'érable</b>	6
<b>Caramel salé</b>	7
<b>Mi-choco</b> Caramel salé et chocolat	8
<b>Flambée au grand marnier</b>	11
supp. glace vanille 2                      supp. chantilly 1	

### — DESSERTS —

<b>Fromages au lait cru</b>	1 produit 6	2 produits 10	les 6	20
Cantal, saint nectaire, chèvre cendré, rocamadour, crottin toasté au miel				
<b>Crème brûlée</b> à la noisette				9
<b>Cheesecake</b> aux spéculos, crème de marron et caramel salé maison				11
<b>Brioche perdue</b> au caramel salé et glace vanille				10
<b>Fondant au chocolat blanc et pistache</b> (à commander en début de repas)				11
<b>Profiteroles</b> , glace aux marrons, chocolat chaud et amandes effilées		2p. 10	3p. 14	
<b>Café gourmand</b>				13
Pur Arabica - origine Colombie				

Prix nets en euros | Service compris



## SOFTS

### BOISSONS FRAICHES

**Eau minérale** San Benedetto plate 25cl  
**Eau minérale gazeuse** Abatilles 33cl  
**Sodas** 33cl, Coca Cola, Coca sans sucre, Fuze tea, Limonade Lorina artisanale, Orangina 25cl  
**La French** 25cl, Tonic ou Ginger beer   
**Jus de fruits** 25cl  
Ananas ou fruits de la passion  
**L'arbre à Jus** (artisanal) 25cl  
Abricot, Tomate ou pomme et framboise  
**Jus de Pomme de Normandie** 25cl   
**Jus de Pomme de Normandie** Litre   
**Jus de Pomme pétillant** 75cl   
**Citronnade** au sirop d'agave 40cl   
**Citronnade** au sirop d'agave Litre  
**Jus de fruits pressés minute**  
Orange, Pamplemousse 20cl, Citron 12cl  
**Les frappés** double exp. ou latte  
**Thé glacé maison**  
Framboise et romarin (sucré 3g)  
**Virgin Mojito** menthe fraîche, citron vert, Sucre liquide et non raffiné, eau gazeuse  
**Virgin Blow sour** Jus de passion, et ananas, citron, sirop de vanille maison

### BOISSONS CHAUDES

<b>4.5</b>	<b>Expresso, allongé, Américain</b>	<b>2.6</b>
<b>5.5</b>	Pur Arabica - origine Colombie	
<b>5.2</b>	<b>Café noisette ou allongé noisette</b>	<b>2.9</b>
	<b>Café crème</b>	<b>5</b>
	<b>Double espresso</b>	<b>5</b>
<b>5.5</b>	<b>Cappuccino ou Latte</b>	<b>5.8</b>
<b>4.8</b>	<b>Flat white ou Grand crème</b>	<b>6.5</b>
	<b>Chocolat Chaud maison</b>	<b>5   6.5</b>
<b>6</b>	<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	<b>6.5</b>
	<b>Latte Matcha ou Chai Latte</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>Caramel macchiato</b>	<b>7</b>
<b>14</b>	<b>Thés</b>  Vert nature, Ceylan, fruits rouges	<b>5</b>
<b>14</b>	Earl Grey, Détox (Thé vert et Maté)	
<b>6.5</b>	Thé vert riz grillé et pop corn	
<b>14</b>	<b>Thé vert à la menthe fraîche</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Infusions maison</b> Menthe fraîche ou Thym et miel ou gingembre miel	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Infusions</b>  Verveine, verveine menthe	<b>5</b>
<b>7.5</b>	Secret d'équilibre (Fenouil, réglisse)	
	Rooibos aux fleurs	
<b>7.5</b>	<b>Citron pressé chaud</b> au miel	<b>6.5</b>
	<b>Vin chaud</b> à la cannelle & orange	<b>7.5</b>
<b>7.5</b>	Petit pot de miel	<b>1</b>
	Supplément lait végétal	<b>1</b>

Prix nets en euros | Service compris



## LES COCKTAILS

### Mojito Home Hibiscus - 12

Citron vert, framboises, sucre non raffiné, Feuilles de menthe, sirop d'hibiscus maison, Rhum Havana club 3 años 4 cl, eau gazeuse.

### Caïpirinha Framboise & Romarin - 11

Framboises, citron vert, sucre non raffiné  
Sirop de romarin maison, cachaça 4cl.

### Caïpirinha - 10

Citron vert, sucre non raffiné, sucre liquide  
Cachaça 4cl


### Ti punch de la Cabane - 11

Citron vert, sucre de canne et sucre non Raffiné,  
Rhum épicé Sailor Jerry 4cl



### Pisco Sour - 12

.Pisco (4cl), jus de citron vert, sucre  
Blanc d'oeuf  angostura bitter

### Amaretto Pepper Sour - 13

Vodka  3cl, Amaretto 3cl ,  
Jus de citron 2cl, 2cl jus d'orange pressé,  
Poivre du moulin, blanc d'oeuf

### Spicy Bourbon Sour - 13

Jack Daniel's 4cl, Jus de pomme  miel,  
Citron vert, cannelle, piment et  
Blanc d'oeuf 

### Espresso Martini - 11

Vodka  4cl, Liqueur de café  2cl, sucre 1cl  
Expresso Pur Arabica origine Colombie

### Mojito - 10

Menthe fraîche, citron vert, Rhum  
Rhum Havana club 3 años 4cl,  
sucre non raffiné,  
Eau gazeuse, Angostura bitter.

### Gin basil smash - 12

Concombre, basilic, Liqueur de sureau 2 cl,  
Gin  4 cl, miel et citron vert



### Moscow Mule - 10

Cordial ginger  2cl, vodka  4cl,  
Citron vert pressé, ginger beer.

### Caribbean Spicy Mule - 12

Belvoir cordial Ginger  2 cl, ginger beer,  
Piment oiseau, jus de citron vert,  
Rhum ambré Sailor Jerry 4cl

### Blow Sour - 12

Vodka  6cl, jus de citron pressé,  
Purée de maracuja, sirop de vanille,  
Blanc d'œuf 

### Mezcalita - 13

Mezcal 4cl, triple sec 2cl  
citron pressé, givrée au sel

### Old fashion au thym fumé - 12

Bourbon infusé au thym, sirop d'érable  
Angostura bitter, écorce d'orange

Prix nets en euros | Service compris

