

DIGESTIFS, SPIRITUEUX

Gin (4cl) & tonic

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

RHUMS

HAVANA CLUB 3 años, Cuba	4cl
SAILOR JERRY (épicé) Caraïbes	10
COLOMA 8 años Colombia	12
BOTRAN 15 años Guatemala	13

LIQUEURS, EAUX DE VIE

Manzana, Menthe Pastilles, Baileys 5cl	7
Limoncello Walcher AB, Bénédicte 5cl	7
Amaretto Walcher AB, Jägermeister 5cl	7
Liqueur d'abricot Sab's artisanale 5cl	9
Poire William 4cl	9
Liqueur de Génépi Cambusier 4cl	9
Vieille prune de Souillac 4cl	11
Calvados Extra Old 10 ans 30&40	15
Bas-Armagnac Cuvée spéciale 4cl	11
Eau de vie d'abricot Sab's artisanale 4cl	18
Cognac Courvoisier vsop 4cl	15
Chartreuse verte 4cl	15

TEQUILAS

Vecindad 100% Agave azul, Chilo	9
Olmeca tequila blanco	10
Mezcal Union 100% Agave	11

WHISKIES

J&B, jameson	8
Jack Daniel's Tennessee	12
Four Roses Bourbon	10
Bellevoye Triple malt, France	12
Nikka From the barrel, Japan	12
Maker's Mark Bourbon	13
Laphroaig 10 ans Ecosse, fumé, iodé	17

VODKAS

Biostilla Italie AB	7
Guillotine France - vegan	11

Accompagnements fever tree, coca cola...

2.5

Prix nets en euros | Service compris



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

ROSÉS

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

Côtes de Provence aoc Minuty Prestige 2023

BLANCS

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

Prix nets en euros | Service compris

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
SILVER BLONDE	4.6	7.6
AUBRAC (artisanale & non filtrée)	5.2	9.7
DEMORY IPA	5.2	9.7
GRIMBERGEN BLANCHE	5.2	9.7

BOUTEILLES

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

LES BULLES

	10 cl	15 cl	
Spumante Extra Dry Cuvée Blanche			6
Esteban Brut Nature Combe Pilate AB M. Chapoutier 2021			39
Deutz Brut Classique		15	95

APÉRITIFS

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

Prix nets en euros | Service compris



CÔTÉ BISTROT

— ENTRÉES, À PARTAGER —

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

— SALADES & CROQUES —

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

— LES PLATS —

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

Beurre sucre

Sucre citron ou miel citron

Confiture framboise ou abricot

Chocolat noir maison ou pâte à tartiner

Sirop d'érable

Caramel salé

Mi-choco Caramel salé et chocolat

Flambée au grand marnier

supp. glace vanille 2 supp. chantilly 1

— DESSERTS —

Fromages au lait cru

1 produit 6

2 produits 10

les 6 20

Cantal, saint nectaire, chèvre cendré, rocamadour, crottin toasté au miel

Crème brûlée à la noisette

9

Cheesecake aux spéculos, crème de marron et caramel salé maison

11

Brioche perdue au caramel salé et glace vanille

10

Fondant au chocolat blanc et pistache (à commander en début de repas)

11

Profiteroles, glace aux marrons, chocolat chaud et amandes effilées

2p. 10 3p. 14

13

Café gourmand

Pur Arabica - origine Colombie

Prix nets en euros | Service compris



LES COCKTAILS

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

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

Prix nets en euros | Service compris

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'oeuf 

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

