

DÉJEUNER

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture.

NEMS INTÉPRELS 16,00 €

Nems poulet, sauce chilli chicken, laitue, menthe fraîche biologique de notre jardin.

BABA GANOUSH 23,00 €

Aubergine, ail, mascarpone, pâte de sésame, coriandre et grenade.

MELON PASTÈQUE 28,00 €

Fêta, jambon cru, melon, pastèque

VITELLO TONNATO 26,00 €

Carpaccio de veau, thon, câpres à queue, ail, anchois, moutarde, citron, jus de câpres, jaune d'oeuf.



À PARTAGER

SUPIONS PROVENÇAUX 20,00 €

Calamars panés, ail, persil, piment d'espelette.

HOUMOUS 23,00 €

Servi avec son pain pita

PAN CON TOMATE 17,00 €

Pain, ail, basilic au citron, tomates, bresaola

ENTRÉES

LE TABOULE DE LA CABANE 22,00 €

Boullghour, quinoa, vinaigrette de jus de betterave, brocolis crus, cuits et grillés.

VG

BURRATA 25,00 €

Avec ses pêches et tomates fraîches

VG

CARPACCIO DE BAR 24,00 €

Et ses pickles de choux-fleur



PÂTES & RISOTTO

RAVIOLES TRUFFE 31,00 €

Et son pécorino truffé

PASTA AUX LEGUMES 26,00 €

Linguine, origan, aubergine, courgette, poivron et graines de courge

RISOTTO HOMARD 38,00 €

Risotto, lobster, green tuile, marjoram

PATES CRUSTACÉS 54,00 €

Linguines langouste, poulpes, calamars, seiche

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine Française

PRESSE DE POULET 31,00 €

*Poulet fermier, et sa caponata d'aubergine et pequillos
Garniture au choix*

LA MILANAISE DE JACQUES 34,00 €

Salade tomates roquette et véritable pâtes au pesto

CARPACCIO XXL 34,00 €

*Boeuf, huile de curry frais biologique de notre jardin, vieux
Pecorino de brebis, citron confit, câpres frits. Garniture au
choix*



LA CÔTE DE BOEUF A POELE (2 Pers) 110,00 €

*Environ 1kg300 servie avec ses gnocchis, menthe et romarin
frais biologiques de notre jardin, ail, échalote, citromelle,
citron vert, sauce huitre, sauce soja, piment, coriandre. Origine
viande : France*

L'AGNEAU CRAQUANT 28,00 €

*Agneau revenu et farci d'une feuille de nori (algue), jus de
viande et basilic frais biologique de notre jardin. Garniture au
choix*

ENTRECOTE BOURGUIGNONNE 35,00 €

Accompagnement au choix

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE 26,00 €

Garniture au choix

POISSONS

CLIC-CLAC DE THON 30,00 €

Thon rouge, orange, ail, oignons, citron, gingembre, tomates cerises, huile d'olive, aneth. Garniture au choix



LOUP BIOLOGIQUE 41,00 €

pour un(e) gourmand(e) Garniture au choix



DORADE BIOLOGIQUE 41,00 €

Pour un(e) gourmand(e) Garniture au choix



LOUP À PARTAGER 82,00 €

Pour 2 personnes. Garniture au choix

DORADE À PARTAGER 82,00 €

Pour 2 personnes. Garniture au choix

POULPE PIQUANT 32,00 €

Poulpe cuit a basse temperature pendant 7h puis snacké ,jus yuzu épicé

GARNITURES

FRITES 8,00 €



SALADE VERTE 8,00 €



POEELE DE LEGUMES 8,00 €

Artichauts, pois gourmands, chou fleur graffiti, champignons bruns.



RISOTTO JUS DE VEAU 8,00 €

GNOCCHIS TRUFFE 12,00 €

En supplément uniquement



ECRASE DE POMME DE TERRE A L'OLIVE 8,00 €

MENU ENFANTS

FISH & CHIPS 18,00 €

Dessert inclus : bâtonnet au goût grenadine ou coca

NUGGETS + FRITES 18,00 €

Dessert inclus : bâtonnet au goût grenadine ou coca

DESSERTS

CRÊPE AUX POMMES 13,00 €

GLACES 4,00 €

Chocolat, vanille, pistache, yaourt, café, fraise, framboise, citron et mangue.

LE DULCE CABANA 15,00 €

Dome de ganache monté de dulce, kinder bueno, caramel onctueux, pop corn

SOUPE DE MANGUE 14,00 €

Lait de coco, tapioca, sésame, et coco rapé.

ASS DE FRUITS A PARTAGER 46,00 €

Ananas, fruits du dragon, cerises, orange, abricot, kiwi, noix de coco et sa virgin colada

KEEP THE PEACH 15,00 €

Sphere chocolat blanc ,creme pâtissière pêche, pêche fraîche, verveine fraîche , liqueur de verveine et sablé breton

SWEETY STICK 15,00 €

Biscuit dacquoise, caramel, ganache chocolat, chantilly mascarpone, glaçage rocher