

## LA CABANE Côté RESTO

### SALADES

- **Salade de chèvre dorés au feu de bois** 15 €  
*Salade verte, toast de chèvre chaud au miel, tomates fraîches, Copeaux de jambon cru Serrano, oignons rouges, pignons de pins et noix, mélange thym serpolet et marjolaine du jardin, huile d'olive.*
- **Salade Saganaki** 15,50 €  
*Salade verte, tomates fraîches, Melon, Avocat, Haloumi « snacké à la plancha ».*
- **Salade Grecque** 14,5 €  
*Salade verte, Fêta AOP, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires marinés, herbes de Provence.*

### VIANDES AU FEU DE BOIS

- **Pluma de Cochon, label du roc de bataillé, sauce Cidre & Moutarde** 19 €
  - **Côte de Boeuf rôtie aux feu de bois, sauce à la crème d'ail ( 600gr ou 1 Kg )** 48 € / 75 €  
*Conseillée pour 2 personnes.*
- Accompagnement : légumes grillés et pdt au four.*

### A LA PLANCHA

- **Cheese Burger** 16 €  
*Steak haché façon bouchère (150 gr), Red cheddar, Tomate fraîche, salade, oignons rouges.*
- **Wok** 14,5 €  
*Nouilles asiatiques aux œufs, émincé de bœuf sauté ou crevettes sautées, cacahuètes pillées, sauce thai maison, coriandre, piments (en option).*

### POISSONS

- **Céviché de thon** 17€  
*Thon coupé au couteau, avocat, salade verte, dés de tomate, concombre et crudités, citron vert, sauce avocat.*
- **Filet de Truite aux amandes dorée au four** 22€  
*Accompagnée de légumes verts et pdt au four.*

### DESSERTS MAISON

- **Pana Cota** 6,5€  
*façon Pina colada, fruits jaune et rhum.*
- **Financier à l'orange et aux amandes** 7,5€  
*servi avec un sorbet framboise, mélange de fruits rouges et chantilly.*
- **Tiramisu** 6,5 €
- **Tarte à la myrtille** 7€