

■ Les Huîtres de Vincent Lamarque

Moyenne n°3 : les 6 11,00 € ... les 9 ... 15,00 € .. les 12 19,00 € "p"

Chaudes selon le Chef : les 6 13,00 € ... les 9 ... 17,00 € .. les 12 21,00 € "M,d"

■ Les Entrées

Salade de chèvre chaud au miel	13,50 €	"F"
Salade Gourmande	18,50 €	
<i>Jambon Ibérique, foie gras mi cuit maison, magret fumé par nos soins, gésiers confits, pignons de pin</i>		
Carpaccio de saumon frais, huile d'olive et basilic	12,50 €	"N"
Soupe de poissons	11,00 €	"N, b, c, i"
Terrine de foie gras mi cuit maison, confit d'oignons au vin rouge	18,00 €	
Plateau Ibérique	14,00 €	
<i>pan con tomates, jambon et chorizo Ibérique, pimientos, caviar de tomates</i>		
Tartare de thon au citron vert et gingembre	14,50 €	"N, J"
Cassolette de palourdes poêlées et persillées, huile d'olive vierge, piment d'Espelette, coriandre (selon arrivage)	15,50 €	"M"

■ Les Poissons selon arrivage

Encornets à la plancha, chorizo Ibérique et poivrons	18,50 €	"M"
Accompagnement	3,00 €	
Bar ou Dorade à la plancha (selon arrivage) sauce vierge, risotto	20,50 €	"N, F"
Filet d'espadon grillé à la plancha, beurre blanc citronné, risotto	18,00 €	"N, F"
Gambas poêlées à l'ail, risotto	22,50 €	"b, F"
Thon mi cuit au sésame façon tataki, sauce vierge, purée maison	24,50 €	"N, J, F"
Méli-Mélo de Gambas et noix de St Jacques à la crème de Cognac, linguines ..	24,00 €	"a, N, b, F"
Rôti de Lotte au serrano piqué à l'ail, risotto	24,00 €	"N, F"
Noix de St Jacques snackées à l'huile de truffe et fondue de poireau	27,00 €	"b, F"
Linguines aux palourdes, huile d'olive vierge, piment d'Espelette et coriandre (selon arrivage)	19,50 €	"a, b"

■ Le Menu des Juniors jusqu'à 12 ans 14,50 € | |

Steak haché ou filet d'espadon, frites maison ou purée maison
 "N,F" |

& crêpe au sucre ou chocolat ou glace 2 boules, sirop au choix
 "c, F" |

■ Les Viandes

Tartare de bœuf préparé "selon l'humeur du Chef", frites maison	20,00 €	"F"
Souris d'agneau confite au jus d'ail, miel et thym, purée maison	25,50 €	"F"
Entrecôte aux échalotes confites, frites maison	23,00 €	"F"
Entrecôte aux cèpes, frites maison	28,00 €	"F"
Entrecôte Périgourdine, cèpes & foie gras, frites maison	30,00 €	"F"
Magret de canard entier grillé, frites maison	20,00 €	
Magret de canard entier grillé aux cèpes, frites maison	25,00 €	"F"
Magret de canard entier grillé aux cèpes & foie gras, frites maison	28,00 €	"F"
Côte de veau bouchère poêlée et déglacée au jus de citron, purée maison ..	23,00 €	"F"
La Belle Côte de bœuf à partager (mini 1,2 kg) et son os à moelle, échalotes confites, frites maison	65,00 €	"F"

■ Les Fromages

Camembert (250 grs) rôti au four, salade de magret de canard fumé, noix ..	15,00 €	"F, G"
Le plateau de fromages affinés	12,00 €	"F, G"

■ Les Pâtisseries

"c, F" Baba bouchon au Rhum	8,50 €	Crêpes au sucre	5,50 €	"c, F"
"c, F" Profiteroles au chocolat	8,50 €	Crêpes au chocolat, chantilly ..	7,50 €	"c, F"
"c, F" Tarte au citron meringuée	6,50 €	Crêpes au Grand Marnier	8,00 €	"c, F"
"c, F" Crème brûlée à la vanille bourbon	6,50 €	Crêpes du Cabanon	8,50 €	"c, F"
"c, F" Café ou thé gourmand	10,50 €	glace vanille bourbon, nappage		
"F" Irish ou Jamaïcain coffee	10,00 €	caramel, amandes, chantilly		
Tourte tiède aux pommes caramélisées, glace vanille bourbon, crème chantilly ..	7,50 €	"c, F"		
Coulant gourmand au chocolat, crème pâtissière	8,00 €	"c, F"		

■ Les Glaces et sorbets

Chocolat ou Café Liégeois ou Dame Blanche	7,00 €	"F"		
Colonel : sorbet citron, vodka	8,50 €			
Poiret : sorbet poire, eau de vie de poire	8,50 €			
Manzanita : sorbet pomme, manzanna	8,50 €			
Pippermint : glace menthe chocolat, Get 27	8,50 €			
Coupe du Cabanon : glace vanille bourbon et coco, raisins au rhum, amandes, chantilly	8,50 €	"c, F"		
Coupe glacée à la demande :				
1 boule 2,50 €	2 boules ... 5,00 €	3 boules	7,50 €	"F"