

les boissons

EAU MINÉRALE

Plate ou gazeuse

1/2 l **4,20**

1 l **5,50**

SODAS, JUS DE FRUITS ET SIROP

Sirop **2,70**

Soda **4,80**
(Coca, Coca Light, Orangina, Ice tea, Perrier, limonade, Oasis tropical, Schweppes, Schweppes agrumes)

Jus de fruits **4,80**
(Orange, mangue, fraise, ananas, tomate, abricot, pomme)

BIÈRES PRESSION

Bière blonde
15 cl bock **3,20**

25 cl **5,20**

50 cl **10,00**

Monaco, panaché, tango,
demi citron, demi pêche 25 cl **5,30**

Picon bière 25 cl **6,50**

BIÈRES BOUTEILLES

Bière blonde (sans alcool) 25 cl **5,20**

Pelforth brune 33 cl **8,00**

Desperados 33 cl **7,20**

Mort subite blanche 33 cl **7,20**

Corona 33 cl **7,20**

Grimbergen fruits rouges 33 cl **7,20**

Leffe blonde 33 cl **7,20**

APÉRITIFS

Palermo 6 cl **5,00**

Cartagène 10 cl **5,20**

Kir au vin blanc (Cassis, framboise, pêche) 12 cl **5,50**

Kir Royal au champagne
(Cassis, framboise, pêche) 12 cl **14,50**

Coupe de champagne
(brut premier ROEDERER) 12 cl **14,00**

Vin cuit (Martini, Suze, Muscat,
Porto, Campari, Campari orange...) 6 cl **5,50**

Pastis, 51, Ricard, tomate
moresque, perroquet 2 cl **4,50**

Pastis Henri Bardouin 2 cl **5,00**

Baby 2 cl **5,00**

Whisky 5 cl **10,00**

Jack Daniel's 5 cl **13,00**

Chivas 5 cl **13,00**

Alcools prestiges (Voir notre carte digestifs)

LES BOISSONS CHAUDES

Café **2,50**

Double café **4,50**

Grand crème **4,50**

Décaféiné **2,50**

Cappuccino **6,00**

Chocolat chaud **4,20**

Chocolat viennois **6,00**

Irish coffee **13,00**

Café glacé **6,00**

Thé glacé à la menthe **6,00**

Infusion verveine, tilleul ou menthe **4,00**

Thé nature **4,00**

Thé au lait ou citron **4,00**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués en TTC.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

les champagnes

★ LA SÉLECTION PRESTIGE DU CABANON ★

ROEDERER BRUT COLLECTION 245

La coupe	12,5 cl	13.50
La bouteille	75 cl	80.00
Le magnum	150 cl	160.00

RUINART BRUT

La bouteille	75 cl	110.00
Le magnum	150 cl	220.00

RUINART BRUT BLANC DE BLANC

La bouteille	75 cl	130.00
Le magnum	150 cl	260.00

BILLECART - SALMON BRUT ROSÉ

La bouteille	75 cl	170.00
--------------	-------	---------------

DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2010

La bouteille	75 cl	300.00
--------------	-------	---------------



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués en TTC.
Service compris.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE



vins au verre & pichets

BLANCS

	Le verre 15 cl	Piscine 25 cl	Pichet ½ L	Pichet 1 L
Domaine local	5.00	7.00	12.00	22.00
Domaine Haut Marin Côte de Gascogne – Grand pavois Blanc Moelleux (petit et gros Manseng)	6.50	—	—	—
Domaine Chabrier et Fils 30190 Bourdic - vin blanc duché d'Uzès La Garrigue d'Aureillac - vieilli en fût de chêne (Viognier, Grenache et Marsanne)	6.50	—	—	—
Le Blanc sélection du moment (en bouteille)	Voir ardoise	—	—	—

ROSÉS

	Le verre 15 cl	Piscine 25 cl	Pichet ½ L	Pichet 1 L
Domaine local	5.00	7.00	12.00	22.00
Domaine Camp Galhan 30720 Ribaute les Tavernes L'harmonie Gris de Gris (fruité et floral) Vin rosé de pays des Cévennes (Grenache gris)	6.50	—	—	—
Le Rosé sélection du moment (en bouteille)	Voir ardoise	—	—	—

ROUGES

	Le verre 15 cl	Piscine 25 cl	Pichet ½ l	Pichet 1 l
Domaine local	5.00	7.00	12.00	22.00
Domaine de BARUEL à TORNAC - conversion Bio Vin de pays des Cévennes Rouge Vieux millésimes	5.50	—	—	—
Le Rouge sélection du moment (en bouteille)	Voir ardoise	—	—	—

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués en TTC.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

les cocktails

CÔTÉ SANS ALCOOL

Jus d'agrumes frais orange pressée, citron pressé	7.00
Virgin Mojito et ses déclinaisons fruits rouges ou fruits exotiques	7.00
Smoothies aux fruits exotiques et coco	8.00
Smoothies aux fruits rouges	8.00
Cocktail aux fruits	8.00

CÔTÉ ALCOOL

• LONGS DRINKS	12.00
Aperol Spritz Proceco, Amer Italien, d'eau gazeuse et une rondelle d'orange	
Americano du Cabanon Martini, Gin, Campari	
Bloody Mary Vodka, tomate assaisonnée	
Mojito et ses déclinaisons fruits rouges ou fruits exotiques	
Piña Colada Rhum, coco, ananas	
Cocktail Cabanon recette du moment (voir ardoise)	
Sangria aux fruits rouges et au rosé (en saison)	8.00

les tapas

TAPAS

Les Aiguillettes de poulet	11.00
Panées aux céréales par nos soins, sauce césar du Cabanon et sauce aigre-douce	
Les fameuses moules gratinées du Cabanon	13.00
Les nems croustillants du Cabanon	16.00
Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nems maison et sauce piquante	
La brandade de morue maison, baguettes dorées au four	11.00
La chiffonade de jambon cuit à la Truffe, baguettes dorées au four	16.00
La burrata crémeuse	13.00
pesto, tomates confites, roquette et éclat de noisette	
Les pizzas à partager (voir la carte des pizzas)	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

l e s e n t r é e s

Planche de tapas du Cabanon Moules gratinées, brandade de morue maison et crumble aux olives, nems croustillants volailles et légumes, lomos d'aubergines frites à la sauce tomate et basilic	18,00
Ceviche de Loup Citron vert, yuzu, ciboule, coriandre, huile d'olive, fleur de sel de Camargue	14,00
Lomos d'aubergines frites à la tomate confite et basilic (entrée froide)	12,00
Nems croustillants, volaille et légumes faits maison Salade verte et menthe fraîche	16,00
Carpaccio de boeuf Français (100gr) Artichauts, câpres, parmesan, roquette, citron, pesto	16,50

s a l a d e s r e p a s

Salade César Cabanon Aiguillettes de poulet panées aux céréales maison, copeaux de parmesan, oeuf dur, tomates confites, oignons frits, sauce César du Cabanon	20,00
Salade Cévenole Chèvre des Cévennes pané, lardons, oignons confits, oeuf mollet pané, vinaigrette à l'huile d'olive	17,50
Planche Vegan Pizzette veggie (sans burrata), barigoule d'artichauts, lomos d'aubergines frites à la tomate confite et basilic, salade verte à l'huile d'olive et sésame, pommes de terre sautées à la persillade, la spécialité du moment planche susceptible de varier selon la disponibilité des plats	26,00

b u r g e r s c r é a t i o n

Brooklyn Burger Pain bun moelleux, steak haché maison d'Aubrac, cheddar, salade, oignons, tomates, cornichons, jambon speck, sauce cocktail Cabanon, frites fraîches maison	19.50
Little Italy Burger Pain cristal doré au four à l'huile de truffe, burrata, jambon cuit truffé roquette, tomates confites, pesto, frites fraîches maison	22.00

Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

plats signatures

VIANDES

★ Rumsteak d'Aubrac, émincé (180gr)

au choix :

Au jus de viande et ail confit

Sauce aux cèpes

Sauce à la truffe

28.00

30.00

32.00

★ Tartare de boeuf d'Aubrac haché par nos soins (200g)

25.00

★ Carpaccio de boeuf Français façon tataki (180gr)

28.00

Juste saisi, tranché finement, artichauts, câpres, copeaux de parmesan, roquette, éclats de noisettes, yuzu, huile de noisette

★ Magret de canard entier du Sud-Ouest.

29.50

Émincé sauce aux cèpes

Côte de boeuf d'Aubrac à partager (environ 1kg)

79.00

Jus de viande et ail confit, sauce aux cèpes, pommes sautées en persillade et légumes du moment

POISSONS

Parmentier de morue du Cabanon

18.50

★ Seiches grillées à la persillade, aioli maison

27.50

★ Poisson du moment selon arrivage

prix sur ardoise

★ ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive ou à la truffe (supplément 5.00€)

Légumes du moment

Risotto à la courgette mascarpone et parmesan

Frites fraîches

Salade verte à l'huile d'olive

Pour tout accompagnement supplémentaire 5.00€ (hors purée de pommes de terre à la truffe 8.00€)

Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE



p i z z a s

LES PIZZAS

MARGHERITA	15.00
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic	
REINE	16.50
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives	
VEGGIE	17.00
Sauce tomate maison, tomates confites, aubergines, artichauts, champignons, oignons confits, roquette, basilic, pesto, burrata, olives	
QUATRE FROMAGES	16.50
Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre des Cévennes, copeaux de parmesan, olives	
LAURENT BLANC	17.00
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, tomates confites, copeaux de parmesan, roquette, pesto, burrata, jambon speck, olives	
CABANON	19.00
Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, copeaux de parmesan, roquette, huile à la truffe, burrata, jambon cuit truffé, olives	
D'ICI	16.50
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre des Cévennes, éclats de noisettes, oignons confits, miel, olives	
CALZONE	17.00
Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf	

Toutes nos pizzas sont disponibles à emporter.



Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

desserts à la carte



Fromage de chèvre fermier des Cévennes (Producteur Patrick CARLY à Moissac et Ludovic SALLES à Lasalle) Baguettes croustillantes à l'huile d'olive	9,00
Carpaccio d'ananas Victoria, gratiné au sucre roux Sorbet fruit de la passion	10,00
Le sunday du Cabanon Sauce chocolat chaud, glace confiture de lait, glace yaourt bulgare, chouchous croquants, popcorn et chantilly	14,00
Tiramisu du Cabanon Classique ou décliné selon l'inspiration du Chef	11,00
Tarte citron meringuée	10,00
Fondant au chocolat par le chef Nicolas Glace vanille	12,00
Flan pâtissier à partager ou pas...	18,00
Café gourmand Les desserts du moment en version mini	12,00

Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | **AND UZE**
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

glaces à la carte

★ FABRICATION ARTISANALE ★

Sorbet ou glace **1 boule 3.50 | 2 boules 6.50 | 3 boules 9.50**

Supplément chocolat noir chaud	1.50
Supplément chantilly	1.50

NOS PARFUMS

Glaces

Vanille de Madagascar - Chocolat - Café expresso - Confiture de lait et fleur de sel - Yaourt Bulgare - Pistache - Créole rhum raisin - Menthe chocolat

Sorbets

Fraise - Citron pressé - Fruit de la passion - Noix de coco - Cassis - Pêche de vigne

NOS COUPES

Coupe du Cabanon	14.50
Glace confiture de lait et fleur de sel, glace yaourt bulgare, coulis de fruits rouges, brisures de Petit Brun, éclats de meringues, caramel beurre salé, chantilly	
Café liégeois	13.50
Glace café expresso, glace vanille de Madagascar, café expresso glacé, chantilly	
Chocolat liégeois	13.50
Glace chocolat, glace vanille de Madagascar, chocolat au lait glacé, chocolat noir chaud, chantilly	
Dame blanche	13.50
Glace vanille de Madagascar, chocolat noir chaud, chantilly	
Coupe Cévenole	13.50
Glace vanille de Madagascar, crème de marron, chantilly	
Coupe Exotique	14.00
Sorbet fruit de la passion, sorbet noix de coco, mangue, coco râpée, chantilly	

COUPES AVEC ALCOOL

Colonel	15.50
Sorbet citron, Vodka	
Martiniquaise	15.50
Glace vanille de Madagascar, rhum ambré	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

nos formules

FORMULE TI CABANON

(Servi tous les jours à midi et soir, sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés)

Tous les accompagnements sont élaborés en fonction du plat et ne peuvent être changés

ENTRÉE + PLAT **30.00** | PLAT + DESSERT **26.00** | ENTRÉE + PLAT + DESSERT **35€**

ENTRÉES :

Lomos d'aubergines frites à la tomate confite et basilic
(entrée froide)

ou

La brandade de morue maison
crumble aux olives noires

ou

Les fameuses moules gratinées du Cabanon
ou

La salade César du Cabanon

Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins, sauce César, tomates confites

PLATS :

Parmentier de morue

ou

Demi magret de canard du Sud-Ouest
Sauce aux cèpes, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

ou

Tartare de bœuf d'Aubrac
Haché par nos soins (150gr), frites fraîches

ou

Filet de poisson
Sauce vierge, risotto à la courgette et parmesan

ou

Carpaccio de bœuf Français
Artichauts, câpres, parmesan, roquette, citron, pesto, pommes sautées en persillade

DESSERTS :

Fromage de chèvre des Cévennes
Baguettes croustillantes à l'huile d'olive

ou

Mignardises du Cabanon
Assortiments de nos desserts en version mini

ou

Tarte citron meringuée
ou
Glace 2 boules (parfums au choix)

MENU BAMBINO

(Servi jusqu'à 10 ans)

PLAT + DESSERT **15,50**

PLATS :

Pizza coulis de tomate, jambon, mozzarella fior di latte

ou

Steak haché (haché par nos soins) purée de pommes de terre maison ou frites fraîches

ou

Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins et frites fraîches

DESSERTS :

1 boule de glace au choix chantilly, bonbons

ou

Fondant au chocolat

Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

les digestifs

LES CLASSIQUES

5 cl **10.00**

Whisky Grant's ou JB, Gin, Vodka, Alcool Poire, Alcool Mirabelle, Cognac, Armagnac, Marie Brizard, Verveine, Get Vert, Get Blanc, Baileys, Malibu, Rhum Havana Club ambré 3 ans d'âge

Rhum arrangé - shooter 3 cl **6.00** ou verre 5cl **10.00**

DIGESTIFS PRESTIGES

5 cl **13.00**

WISKY :

- Chivas
- Jack Daniel's
- Bourbon EAGLE rare 10 ans

RHUM SPÉCIAL :

- Havana Club 7 ans ambré
- Diplomatico
- Don Papa Rum

- Vodka BELVEDERE
- Bas Armagnac Château LAUBADE VSOP 10 ans
- Cognac ABK6 10 ans
- Calvados BUSNEL pays d'Auge VSOP 12 ans
- Liqueur Amaretto DISARONNO
- Gin BOMBAY SAPPHIRE
- Tequila PATRON

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération. Tous nos prix sont indiqués en TTC.
Service compris.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE