

LES BOISSONS

Les Softs

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Sibio - Thuir (66) - 4.80

Orange, pomme, tomate, pêche blanche,
abricot, fraise, poire

Sirops - 2.70

Grenadine, fraise, pêche, menthe, orgeat,
cassis, PAC, citron

SODAS - 4.80

Pepsi, Pepsi zéro (33cl)
Orangina, Ice Tea, Oasis tropical (25cl)
Perrier (25cl)
Limonade (25cl)
Schweppes tonic, Schweppes agrumes (25cl)

Supplément sirop - 0.20

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné / Allongé - 2.60

Noisette - 2.70

Double café / Grand crème / Chocolat chaud - 4.60

Cappucino (*mousse de lait*) - 6.00

Café viennois, chocolat viennois (*chantilly*) - 6.00

Irish coffee (whisky chaud - sirop de sucre - café - chantilly) - 13.00

Café glacé - 6.00

Thés / infusions (*demandez notre sélection*) - 4.00

EAUX MINÉRALES

Perrier fines bulles 50 cl - 4.20

Perrier fines bulles 1 L - 5.50

San Pellegrino 1 L - 5.50

Vittel 50 cl - 4.20

Vittel 1 L - 5.50

Les Bières

BIÈRES PRESSION

Gallia Coq d'habitude - blonde - 4.2°

Affigem blanche - 4.8°

Lagunitas - IPA - 6.20°

Monaco, Panaché

Picon bière

Supplément sirop : 0.20

25 cl 50 cl

4.20 8.00

4.90 8.90

4.90 8.90

4.40 8.20

4.70 8.50

BIÈRES BOUTEILLES - 33 cl

Heinlein 0.0 (sans alcool <0.03%) - 5.50

Chouffe 0.0 (sans alcool) - 6.00

Desperados - 7.50

Mort Subite cerise - 7.50

Duvel - 7.50

Bière du moment - 7.50



Les Apéritifs

Cartagène (apéritif local)	10 cl	5.20
Kir au vin blanc (Cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise)	10 cl	5.50
Kir Royal au champagne (Cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise)	12 cl	13.00
Coupe de champagne (Frerejean Frères - Brut - Grande Réserve)	12 cl	12.00
Coupe de Prosecco	12 cl	6.00
Martini rouge & blanc, Suze, Muscat, Porto, Campari	6 cl	5.50
Martini « Vibrante » bergamote & Martini « Floreale » camomille (sans alcool)	6 cl	4.50
Pastis 51, Ricard (tomate, mauresque, perroquet)	2 cl	4.50
Pastis Henri Bardouin	2 cl	5.00
Johnnie Walker « Red Label »	4 cl	8.00
Jack Daniel's	4 cl	9.00
Chivas Regal 12 ans	4 cl	12.00
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak »	4 cl	14.00
Nikka « From the Barrel »	4 cl	12.00
Talisker « Port Ruighe »	4 cl	15.00

Demandez notre carte des digestifs !

Les Champagnes

	12 cl	75 cl	MAGNUM
FREREJEAN FRÈRES - BRUT - GRANDE RÉSERVE	12.00	80.00	
FREREJEAN FRÈRES - BLANC DE BLANC - PREMIER CRU		140.00	
TAITTINGER - BRUT - PRESTIGE		90.00	
PHILIPPONNAT - RÉSERVE PERPETUELLE - NON DOSÉ		95.00	
RUINART BRUT BLANC DE BLANC		130.00	
RUINART BRUT - R DE RUINART			220.00
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2010		300.00	

Les Cocktails

Sans alcool

FRESH PASSION - 8.00

Purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange

VIRGIN MOJITO - 8.00 (+1€ fraise ou passion)

Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

VIRGIN COLADA - 8.00

Purée de coco, jus d'ananas

VIR'GIN TONIC - 9.00

Gin Tanqueray 0.0, Schweppes tonic, citron vert

Avec alcool

LES CLASSIQUES

AMERICANO - 10.00

Campari, Martini rouge, eau gazeuse

MOJITO (+1€ fraise ou passion) - 10.00

Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter

PIÑA COLADA - 10.00

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas

LE PALOMA - 15.00

Tequila Patrón Reposado, Schweppes pomelo, citron vert, sirop de sucre

LES SPRITZS

APEROL - 12.00

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

SAINT GERMAIN - 14.00

Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse

LES GIN'TO

TANQUERAY - 12.00

Gin Tanqueray London Dry, Schweppes sélection pêche et fleur de sureau, citron jaune

HENDRICKS - 14.00

Gin Hendricks, Schweppes pomelo, tranche de concombre

MARE - 14.00

Gin Mare, Schweppes tonic, romarin, citron jaune

LES NOUVEAUTÉS

CIALA SPRITZ - 13.00

Liqueur Ciala à base de lavande, verveine citronnée et fleurs d'acacia, Prosecco, Perrier

CIALA STAR - 12.00

Liqueur Ciala à base de lavande, verveine citronnée et fleurs d'acacia, vodka, jus de citron, limonade

COCKTAIL DU MOMENT

Selon l'inspiration du moment

Les vins

En pichet

ROUGE

Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard
Bourdic | Merlot

25 cl 50 cl

7.00 12.00

ROSÉ

Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard
Bourdic | Syrah - Grenache

7.00 12.00

BLANC

Domaine de l'Orviel
Saint-Jean-de-Serres | Chardonnay - Sauvignon

7.00 12.00

Au verre

15 cl

ROUGES

Domaine de l'Orviel - « Duché d'Uzès » - AOP Duché d'Uzès
Saint Jean de Serres | Syrah - Grenache

6.50

Domaine Camp Galhan - « Les Frigoulters » - IGP Pays des Cévennes
Ribaute-les-Tavernes | Syrah - Grenache

5.50

Château Lancyre - « Clos des Combes » - AOP Pic Saint Loup 
Valfaunès | Syrah - Grenache

7.00

ROSÉS

Domaine Camp Galhan - « Harmonie de gris » - IGP Pays des Cévennes
Ribaute-les-Tavernes | Grenache gris

5.00

Domaine Galujean - IGP Pays d'oc 
Lezan | Cinsault

4.50

BLANCS

Domaine Grand-Chemin - « Amour de blanc » - IGP Pays des Cévennes
Savignargues | Sauvignon - Rolle

5.00

Domaine de Joÿ - « Le Joyau de Joÿ » - IGP Côtes de Gascogne
Panjas | Gros manseng - Blanc moelleux

6.00

Domaine Camp Galhan - « Amanite » - AOP Duché d'Uzès
Ribaute-les-Tavernes | Viognier - Grenache blanc

4.50

Les tapas

Les nems croustillants - 9.50   
Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nem maison et sauce piquante

Chiprones - 8.50  
Petits calamars frits et persillade

Piquillos à la brandade de Morue - 9.00    
Poivrons marinés, farcis de brandade de morue maison

Barigoules d'Artichauts - 7.00 
Coeurs d'artichauts saisis et assaisonnés de persillade

Aiguillettes de poulet panées - 7.00   
Sauce sweet chili et sauce César

Pizzas à partager (voir la carte des pizzas)

Les fameuses moules gratinées du Cabanon - 9.00   
Sauce tomate maison, persillade et gratinées à la chapelure et au parmesan

Jambon fumé « Speck » et Pan con tomate - 6.00 
Pain frotté à l'ail et à la tomate

Tataki de thon au sésame - 16.50    
Juste saisi et mariné au citron et thym, enrobé de sésame

Falafels et sauce tomate - 6.00       
Falafels à la fève, menthe et coriandre, accompagnés de sauce tomate maison







Bol de frites allumettes fraîches - 5.00

Les entrées et salades

Entrée du moment - 14.90
Selon l'inspiration du chef et de la disponibilité - N'hésitez pas à demander à votre serveur !

Tartine aux asperges - 17.00   
Tartine crouillante de pain de campagne, fromage frais citronné, saumon fumé et asperges

Carpaccio de boeuf - 13.00  
Parmesan frais rapé, pesto, huile d'olive, basilic

Salade César du Cabanon - Entrée : 12.00 / Plat : 19.00      
Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins, parmesan, œufs durs, tomates confites, oignons, chips de lard, croûtons, sauce César maison

Salade Cévenole - Entrée : 11.00 / Plat : 18.00     
Salade verte, chèvre des Cévennes pané, lardons, oignons confits, tomates cerises confites, oignons rouges, bâtonnets de pomme, sauce salade au vinaigre de framboise, radis, olives.

Poke bowl thon et saumon - 18.50  
Dés de saumon, dés de thon, trio de quinoa, fèves edamame, choux rouges, mangue, radis, carotte, avocat, marinade méditerranéenne

Poke bowl vegan - 17.50  
Falafels de pois chiches, trio de quinoa, fèves d'edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, avocat, marinade méditerranéenne

Planche vegan - 22.00     
Pizzette veggie (sans burrata), barigoule d'artichauts, salade verte à l'huile d'olive, pommes de terre sautées à la persillade, chou-fleur pané, falafels à la sauce tomate, ratatouille

LES ALLERGÈNES



Gluten



Œuf



Moutarde



Sulfites



Lactose



Traces de sésame, soja, fruits à coques, ou arachides



Mollusques



Poisson

Les plats

BURGERS

Brooklyn Burger (Supp steak +5€) - 21.00     

Pain moelleux aux céréales, steak haché de bœuf d'Aubrac maison, cheddar, salade, oignons, tomates, cornichons, oignons frits, jambon Speck, sauce cocktail Cabanon, frites allumettes fraîches

Veggie Burger (Supp burger végétal +5€) - 21.00     

Pain moelleux aux céréales, burger végétal (chou vert, épinard, brocoli, avoine), cheddar, salade, oignons, tomates, cornichons, oignons frits, sauce cocktail Cabanon, frites allumettes fraîches

VIANDES (une sauce et un accompagnement au choix)

Filet de Bœuf (180gr) - 28.00 

Origine France - saisi au beurre puis émincé

Filet de Boeuf façon Rossini (180gr) - 34.00 

Origine France - saisi au beurre - escalopine de foie gras

Filet de boeuf à l'ail (180gr) - 29.00 




Origine France - saisi au beurre et à l'ail puis émincé

Magret de canard entier - 29.50   

Origine France - Cuit sur la peau

Onglet de bœuf « Angus » - 19.00 

Origine Irlande - saisi au beurre

Tartare de bœuf - 21.00   

Viande de bœuf française hachée maison, assaisonné par nos soins

Pluma de cochon - 18.00

Origine Espagne - grillée à la plancha

POISSONS (un accompagnement au choix)

Pavé de saumon grillé sur la peau, sauce vierge - 19.00  

Seiches en persillade grillées à la plancha, sauce aioli maison, persillade - 24.00  

Risotto aux gambas Risotto crémeux au parmesan et gambas grillées - 24.00  

ACCOMPAGNEMENTS (inclus avec chaque plat)

Accompagnements supplémentaires :

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive - 5.00 

Purée de pommes de terre à la truffe (+4€ en supplément) - 8.00 

Frites allumettes fraîches ou ratatouille - 5.00

Salade verte à l'huile d'olive - 4.00  

SAUCES (inclus uniquement pour les viandes)

Sauces supplémentaires :

Cèpes  , gorgonzola  , aioli  , poivre   - 1.50

Truffe  - 2.00

Les pizzas

Pâte maison - fine et croustillante

LES ROUGES

MARGHERITA - 11.00 🌿 🍷

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic

REINE - 14.00 🌿 🍷

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives

VEGGIE (existe en version vegan) - 15.00 🌿 🍷

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, artichauts, aubergines, champignons, oignons confits, roquette, basilic, pesto, burrata, olives

LES BLANCHES

D'ICI - 17.00 🌿 🍷

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre des Cévennes, éclats de noisettes, oignons confits, miel, olives

CABANON - 22.00 🌿 🍷

Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, parmesan, roquette, burrata, jambon cuit truffé, olives

AU CHOIX

QUATRE FROMAGES - 15.00 🌿 🍷

Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan, olives

CALZONE - 16.00 🌿 🍷

Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf

LAURENT BLANC - 19.50 🌿 🍷

Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, tomates confites, parmesan, roquette, pesto, burrata, jambon Speck, olives

PIZZA DU MOMENT (voir ardoise)

SUPPLÉMENTS

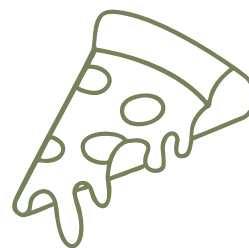
Olives (+1.00)

Œuf, champignons, roquette, artichauts (+2.00)

Jambon blanc, jambon Speck, gorgonzola, chèvre, parmesan (+2.50)

Jambon truffé (+4.00)

Burrata (+6.00)



Les desserts

L'assiette de fromages - 11.00

L'assortiment de fromages affinés - servi avec salade et miel

Fondant au chocolat par le chef Nicolas (existe aussi sans gluten) - 9.00

Servi avec son petit pot de crème anglaise

Fondant du moment - 8.00

Selon l'inspiration du moment - servi avec son petit de crème anglaise

La belle Profiterole - 11.00

Chou craquelin, glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly, amandes effilées

Carpaccio d'ananas comme une salade de fruits - 9.00

Carpaccio d'ananas et fruits frais de saison, coulis fruits rouges

Brioche façon pain perdu - 8.00

Glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes au caramel

Café / Thé gourmand - 10.00

Les desserts du moment en version mini

Digestif gourmand 2cl (+4€ en formule gourmande) - 14.00

Les minis desserts du moment avec un digestif au choix (Get 27 - Get 31 - Get menthe citron - Rhum Anne Bonny - Baileys - Limoncello)

Dessert du moment - 7.00

Sous réserve de disponibilité

Tiramisu à partager (+4€ en formule gourmande) - 15.00

Au café et speculoos



Les Glaces



Glaces et sorbets artisanaux

Sorbet ou glace 1 boule - 3.70 | 2 boules - 6.70 | 3 boules - 9.70

Suppléments : Chocolat noir chaud | Chantilly | Caramel beurre salé | Crème de marron - 1.50

NOS PARFUMS

GLACES

Vanille - chocolat - café - caramel beurre salé - marron - pistache - Rhum/raisin

SORBETS (fabriqués dans un atelier manipulant du lait, gluten, œuf, soja et fruits à coques)

Citron - noix de coco - fraise - mangue

NOS COUPES

Coupe du Cabanon - 11.00

1 boule chocolat, 2 boules pistache, crumble maison, caramel beurre salé, chantilly

Coupe Cévenole - 11.00

1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marron, chantilly

Coupe Anduzienne - 11.00

1 sorbet fraise, 1 sorbet citron, 1 sorbet mangue, coulis fruits rouges, chantilly

Café liégeois - 11.00

2 boules café, 1 boule vanille, café froid, caramel beurre salé, chantilly

Chocolat liégeois - 11.00

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat froid, chocolat fondu, chantilly

Martiniquaise - 12.00

2 boules vanille, rhum ambré

Colonel - 12.00

2 boules citron, vodka

Nos formules

(Servis tous les jours, midi et soir)

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

FORMULE TI CABANON

ENTRÉE + PLAT **26.00** | PLAT + DESSERT **23.00**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **32.00**

ENTRÉES

Les fameuses moules gratinées du Cabanon

Sauce tomate maison, persillade et gratinées à la chapelure et au parmesan

OU

La salade César du Cabanon

OU

Nems croustillants

Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nems maison et sauce piquante

PLATS

Seiches en persillade

Grillées à la plancha, sauce aioli maison, risotto

OU

Pavé de saumon

Grillé sur la peau, sauce vierge, ratatouille

OU

Pluma de cochon

Origine Espagne, saisi au beurre, purée de pommes de terre et sauce au poivre

DESSERTS

Assiette de fromages affinés

OU

Le p'tit gourmand

Café accompagné de 2 petits desserts

OU

Brioche façon pain perdu

Glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes au caramel

OU

Fondant au chocolat

Servi avec son petit pot de crème anglaise

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT **30.00** | PLAT + DESSERT **27.00**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **39.00**

ENTRÉES

Tataki de thon au sésame

Juste saisi et mariné au citron et thym, sésame noir et blanc

OU

Tartine aux asperges

Tartine croustillante de pain de campagne, fromage frais citronné, saumon fumé, asperges

OU

Carpaccio de bœuf

Copeaux de parmesan, pesto, basilic

PLATS

Tartare de bœuf

Viande de bœuf française hachée maison, assaisonné par nos soins, frites allumettes fraîches

OU

Risotto aux Gambas

Risotto crémeux au parmesan et gambas grillées

OU

Demi Magret de canard

Origine France, cuit sur la peau et émincé, purée de pommes de terre et sauce aux cèpes

FROMAGE

Le chèvre des Cévennes (+6.00)

Fromage de chèvre affiné par la maison Salles et Filles à Lasalle

DESSERT

Dessert au choix sur la carte

MENU BAMBINO

(Servi jusqu'à 10 ans)

PLAT + DESSERT **9.50**

PLATS :

Nuggets de poulet - légumes ou/et frites allumettes fraîches

OU

Steak haché - légumes ou/et frites allumettes fraîches

DESSERTS :

1 boule de glace au choix

OU

Mini fondant chocolat

Les digestifs

WHISKYS (4CL)

Johnnie Walker « Red Label » - 8.00
Jack Daniel's - 9.00
Jack Daniel's Honey - 11.00
Jack Daniel's Fire - 11.00
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak » - 14.00
Nikka « From the Barrel » - 12.00
Talisker « Port Ruighe » - 15.00
Chivas Regal 12 ans - 12.00

COGNACS (4CL)

Hennessy - VS - 10.00
Audry VSOP - 11.00
Rémy Martin - XO - 28.00

ARMAGNAC (4CL)

Clés des Ducs - VSOP - 9.00

GINS (4CL)

Hendricks - 8.00
Tanqueray London Dry - 8.00
Mare - 10.00
Tanqueray 0.0 (sans alcool) - 8.00

VODKAS (4CL)

Smirnoff - 8.00
Grey Goose - 12.00
Crystal Head - 10.00

TEQUILAS (4CL)

Don Julio Blanco - 11.00
Patrón Silver - 14.00
Patrón Reposado - 18.00

RHUMS (4CL)

Bacardi Carta Oro - Porto Rico - 8.00
Diplomatico - Venezuela - 9.00
Canerock (épicé) - Jamaïque - 10.00
Santa Teresa Solera - Venezuela - 15.00
Doorly's 14 ans - Barbade - 18.00
Anne Bonny (épicé) - Réunion - République Dominicaine - Jamaïque - 9.00
Zacapa « Solera - Gran Reserva » - Guatemala - 14.00

LIQUEURS (4CL)

Ciala - Liqueur artisanale élaborée entre Baillargues et Castelnaud-le-Lez - 6.00
Elle est le fruit d'une distillation à la lavande, verveine citronnée et fleurs d'acacia.
Poire Williams - 9.00
Mirabelle - 9.00
Verveine - 9.00
Get 27 - Get 31- Get menthe et citron - Limoncello - 8.00
Baileys - Cointreau - 8.50
Calvados Christian Drouin - 9.00