

les boissons

EAUX MINÉRALES

Platte ou gazeuse	50 cl	1 L
Perrier fines bulles	4,20	5,50
San Pellegrino	-	5,50
Vittel	4,20	5,50

SODAS, JUS DE FRUITS ET SIROP

Sirops	2,70
Grenadine, fraise, pêche, menthe, orgeat, cassis, PAC, citron	
Sodas	4,80
Coca, Coca-Zéro, Fanta Orange, Fuze Tea pêche, Perrier, Sprite, Oasis tropical, Schweppes, Schweppes Agrumes	
Jus de fruits Sibio - Thuir (66) 	4,80
Orange, Pomme, Tomate, Pêche blanche, Abricot, Fraise, Poire	

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50cl
Gallia Coq d'habitude - blonde - 4,2°	4,20	8,00
Gallia Weiss & versa - blanche - 4°	4,90	8,90
Gallia Nouveau Western - IPA - 6°	4,90	8,90
Monaco, panaché	4,40	8,20
Picon bière	4,70	8,50

Supplément sirop : 0,20

BIÈRES BOUTEILLES

Heinkein 0.0 (sans alcool)	33 cl	5,20
Desperados	33 cl	7,20
Corona	33 cl	7,20
Mort Subite	33 cl	7,20
Bière du moment	33 cl	7,20
Duvel	33 cl	7,20

APÉRITIFS

Cartagène (apéritif local)	10 cl	5,20
Kir au vin blanc (Cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise)	12 cl	5,50
Kir Royal au champagne (Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne)	12 cl	13,00
Coupe de champagne (Frerejean Frères - Brut - Grande réserve)	12 cl	12,00
Martini rouge & blanc, Suze, Muscat, Porto, Campari	6 cl	5,50
Pastis, 51, Ricard, tomate moresque, perroquet	2 cl	4,50
Pastis Henri Bardouin	2 cl	5,00
Whisky Grant's	2 cl	4,50
	5 cl	10,00
Jack Daniel's	5 cl	10,00
Chivas 12 ans	5 cl	13,00
Glenfiddich 12 ans triple Oak	5 cl	16,00
Nikka From the Barrel	5 cl	17,00
Talisker Port Ruighe	5 cl	16,00

Demandez notre carte des digestifs

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Noisette, Allongé	2,50
Double café, Grand crème, Chocolat chaud	4,50
Cappuccino (mousse de lait)	6,00
Café viennois, Chocolat viennois (chantilly)	6,00
Irish coffee (whisky chaud, sirop de sucre de canne, café, chantilly)	13,00
Café glacé	6,00
Thés / infusions (demandez notre sélection)	4,00
Café latte glacé caramel	6,50
Café latte glacé vanille	6,50
Café glacé	6,00

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



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

les champagnes

★ LA SÉLECTION PRESTIGE DU CABANON ★

FREREJEAN FRERES - BRUT - GRANDE RESERVE

La coupe	12 cl	12.00
La bouteille	75 cl	80.00

FREREJEAN FRERES - BLANC DE BLANC - PREMIER CRU

La bouteille	75 cl	140.00
--------------	-------	---------------

TAITTINGER - BRUT - PRESTIGE

La bouteille	75 cl	95.00
--------------	-------	--------------

RUINART BRUT - R DE RUINART

La bouteille	75 cl	110.00
Le magnum	150 cl	220.00

RUINART BRUT BLANC DE BLANC

La bouteille	75 cl	130.00
--------------	-------	---------------

BILLECART SALMON - BRUT ROSE

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. Chèques non acceptés.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE



v i n s a u v e r r e

VINS ROSÉS

	15 cl	25cl	50cl
Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard Bourdic Syrah - Grenache noir	-	7.00	12.00
Domaine Cros-Pujol - « Enfin le vin rosé » - IGP Pays d'Oc Laurens Cinsault - Grenache	4.50	-	-
♥ Le Vignoble des 3 châteaux - « L'addition » - IGP Saint Guilhem le désert Saint-Mathieu-de-Trévières Cinsault - Grenache	5.50	-	-
Rosé du moment		Prix sur ardoise	

VINS BLANCS

Domaine de l'Orviel Saint Jean de Serres Chardonnay	-	7.00	12.00
Domaine Cros-Pujol - « Enfin le vin blanc » - IGP Pays d'Oc Laurens Rolle	4.50	-	-
Le Vignoble des 3 châteaux - « L'addition » - IGP Saint Guilhem le désert Saint-Mathieu-de-Trévières Chardonnay - Viognier	5.50	-	-
Domaine Chabrier et Fils - « La Garrigue d'Aureillac » - AOP Duché d'Uzès Bourdic Viognier - Grenache blanc - Marsanne	6.50	-	-
Domaine XVIII Saint Luc - IGP Côtes de Gascogne (blanc moelleux) Saint Mont Colombard - Gros manseng	6.00	-	-
Blanc du moment		Prix sur ardoise	

VINS ROUGES

Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard Bourdic Merlot	-	7.00	12.00
Les Collines du Bourdic - « Héritage » - IGP Pays d'Oc Bourdic Syrah - Grenache	5.50	-	-
♥ Domaine Julie Karsten - « Métaphysique des Cuves » - AOP Côtes du Rhône Castillon du Gard Grenache - Syrah - Cinsault	6.50	-	-
Domaine Galujean « James » - IGP Pays d'Oc Lézan Merlot - Grenache	6.50	-	-
Rouge du moment		Prix sur ardoise	

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



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

les cocktails

CÔTÉ SANS ALCOOL

Vibrante Martini Vibrante (notes de bergamote), eau gazeuse, orange	8.00
Floreale Martini Floreale (note de camomille), eau gazeuse, orange	8.00
Fresh Mango purée de mangue Monin, jus d'ananas, jus de goyave	8.00
Fiore Viola Martini Floreale, jus de passion, sirop de violette, limonade, jus de citron	8.00
Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, limonade. En déclinaison selon l'inspiration du barman	8.00
Virgin Colada Purée de coco Monin, jus d'ananas	8.00

CÔTÉ ALCOOL

Americano Campari, Martini rouge, eau gazeuse	10.00
Negroni Campari, Martini rouge, gin Bombay Sapphire	10.00
Bellini 2.0 Purée de pêche Monin, Champagne Frèrejean Frères, sirop de pamplemousse, jus de citron jaune	12.00
Mojito Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, angostura bitter. En déclinaison selon l'inspiration du Barman	10.00
Mojito BF Rhum Bacardi Carta Oro, basilic frais, fraise, purée de fraise Monin, jus de citron vert, sucre roux, angostura bitter.	11.00
Piña Colada Rhum Bacardi Carta Ora, purée de coco Monin, jus d'ananas	10.00
Pornstar Martini Vodka vanille Renaissance, liqueur fruit de la passion, jus de citron vert, sirop vanille maison, shooter de champagne	12.00
Holy Star Martini Vodka vanille Renaissance, liqueur Saint Germain (fleur de sureau), jus de citron vert, sirop vanille maison, shooter de champagne	13.00
Sa Sainteté : Rhum Santa Teresa 1796, liqueur de banane, liqueur de vanille maison, liqueur de chocolat, bitter cerise	14.00
Apérol Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse	12.00
Saint Germain Spritz : Liqueur Saint Germain (fleur de sureau), prosecco, eau gazeuse	14.00

les tapas

TAPAS

Les Aiguillettes de poulet Panées aux céréales par nos soins, sauce césar du Cabanon et sauce aigre-douce	11,50
Les fameuses moules gratinées du Cabanon	13,00
Les nems croustillants du Cabanon Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nems maison et sauce piquante	16,00
Piquillos à la brandade de morue maison Petits poivrons marinés, farcis à la brandade de morue, mini baguette dorée au four	12,50
Guacamole au pilon Avocat, poivrons, oignons rouge, jus de citron, tabasco, piment d'Espelette, huile d'olive, ciboulette	18,00
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. Chèques non acceptés.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

l e s e n t r é e s

Planche de tapas du Cabanon Nems croustillants, piquillos à la brandade, moules gratinées, aiguillettes de poulet.	18,00
Tomates anciennes et burrata Tomates multicolores de chez Pierre Sestini à Atuech, burrata, basilic, vinaigrette huile d'olive, citron, romarin	16,00
Carpaccio de boeuf Français (100gr) Copeaux de chèvre des Cévennes affiné, câpres, roquette, basilic, huile d'olive / citron	17,00

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, vinaigrette à l'huile d'olive	17,50
Salade Grecque Concombres, tomates, poivrons, féta, grenade, oignons rouges, salade, tzatziki	18,00
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. Chèques non acceptés.



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

plats signatures

VIANDES

- ★ Rumsteak d'Aubrac, émincé (180gr) **30.00**
au choix :
Sauce aux cèpes
Sauce au poivre
- ★ Tartare de bœuf d'Aubrac, haché et préparé par nos soins (200gr) **25.00**
En version classique ou tourne / retourne
- ★ Côte de veau aux épices des Trappeurs **26.00**
Servi rosé ou à point
- ★ Magret de canard entier du Sud-Ouest. **29.50**
Émincé sauce aux cèpes
- Côte de bœuf d'Aubrac française à partager (environ 1kg) **79.00**
Sauce au poivre, sauce aux cèpes, pommes sautées en persillade et légumes du moment

POISSONS

- ★ Pavé de saumon grillé sauce vierge **28.50**
- ★ 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

Riz vénéré

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. Chèques non acceptés.



LE CABANON | **AND UZE**
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

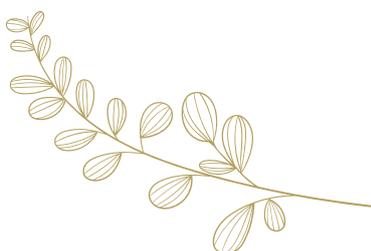


p i z z a s

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	
PIZZA DU MOMENT	prix sur ardoise

Toutes nos pizzas sont disponibles à emporter.



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



LE CABANON | AND
UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

d e s s e r t s à l a c a r t e



Fromage de chèvre fermier des Cévennes (Producteur Patrick CARLY à Moissac et Ludovic SALLES à Lasalle) Baguettes croustillantes à l'huile d'olive	9,50
Salade de fruits, jolie jolie, version Cabanon Carpaccio d'ananas, mangue, fruits de la passion, fruits de saison	10,00
Le sunday du Cabanon Sauce chocolat chaud maison, glace confiture de lait, glace yaourt bulgare, chouchous croquants, popcorn et chantilly	14,00
Baba colada Ananas rôti au rhum, chantilly, coco râpée	11,00
Tarte aux fruits de saison	10,00
Fondant au chocolat par le chef Nicolas Glace vanille	12,00
La profiterole à partager ou pas... Maxi choux, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat chaud maison, amandes effilées torréfiées, chantilly	19,00
Café / Thé 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. Chèques non acceptés.



LE CABANON | **AND UZE**
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

glaces à la carte

★ FABRICATION ARTISANALE ★

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

Supplément chocolat noir chaud	1.50
Supplément chantilly	1.50
Supplément caramel beurre salé	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 Coulis caramel, glace chocolat, glace pistache, brisures de petit brun, chantilly	14.50
Café liégeois Glace café expresso, glace vanille de Madagascar, café expresso glacé, chantilly	13.50
Chocolat liégeois Glace chocolat, glace vanille de Madagascar, chocolat au lait glacé, chocolat noir chaud, chantilly	13.50
Dame blanche Glace vanille de Madagascar, chocolat noir chaud, chantilly	13.50
Coupe Cévenole Glace vanille de Madagascar, crème de marron, chantilly	13.50
Coupe Exotique Coulis de fruits rouges, sorbet passion, sorbet coco, mangue, coco râpée, chantilly	14.00

COUPES AVEC ALCOOL

Colonel Sorbet citron, Vodka	15.50
Martiniquaise Glace vanille de Madagascar, rhum ambré	15.50
After Eight Glace menthe/chocolat, Get 27	15.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour les allergènes, veuillez nous consulter. Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.
Chèques non acceptés.



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE



nos formules

FORMULE TI CABANON

(Servi tous les jours à midi et soir, sauf samedi soir, 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 **35,00**

ENTRÉES

PLATS

Piquillos à la brandade de morue maison

Petits poivrons marinés, farçi à la brandade de morue, mini baguettes dorée au four

ou

Carpaccio de boeuf français (100gr)

Copeaux de chèvre des Cévennes affiné, câpres, roquette, basilic, vinaigrette huile d'olive / citron

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, copeaux de parmesan, oeuf dur, oignons frits

Demi magret de canard du Sud-Ouest

Sauce aux cèpes, pommes sautées

ou

Tartare de boeuf d'Aubrac

classique ou tourne / retourne

Haché et préparé par nos soins (150gr), frites

ou

Filet de poisson - selon arrivage

Sauce vierge, riz vénéré

ou

Onglet de cochon «Duroc batallé»

Purée, sauce au poivre

DESSERTS

Fromage de chèvre des Cévennes

Baguettes croustillantes à l'huile d'olive

ou

Le p'tit gourmand

Café accompagné de deux mignardises

ou

Tarte aux fruits de saison

ou

Glace 2 boules (parfums au choix)



MENU BAMBINO

(Servi jusqu'à 10 ans)

SIROP À L'EAU + PLAT + DESSERT **12,50**

PLATS :

Nuggets - légumes ou frites fraîches

ou

Steak haché (haché par nos soins) légumes ou frites fraîches

DESSERTS :

1 boule de glace au choix

ou

Mini fondant

les digestifs

WHISKYS

	5 cl
Grant's	10.00
Jack Daniel's	12.00
Jack Daniel's Honey - Jack Daniel's Fire	13.00
Chivas Regal 12 ans	13.00
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak »	16.00
Nikka « From the Barrel »	17.00
Talisker « Port Ruighe »	16.00

RHUMS

Bacardi carta oro - Porto Rico	11.00
Don papa - Philippines	12.00
Diplomatico - Venezuela	12.00
Canerock (épicé) - Jamaïque	14.00
Santa Teresa Solera - Venezuela	18.00
Doorly's 14 ans - Barbade	22.00

GIN S

Hendricks	11.00
Bombay Sapphire	11.00
Mare	13.00

VODKAS

Eristoff	10.00
Belvedere	13.00
Renaissance Vanille 	13.00

COGNACS

Hennessy - VS	10.00
Planat - Bio VSOP	13.00
Rémy Martin - XO	28.00

ARMAGNAC

Clés des Ducs - VSOP	10.00
----------------------	-------

TEQUILAS

San José - Silver	10.00
Patron Silver	14.00
Patron Reposado	18.00

LIQUEURS

Poire Williams - Mirabelle - Verveine Velay	10.00
Get 27 - Get 31	10.00
Baileys - Limoncello - Cointreau	10.00
Calvados Christian Drouin	10.00

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



LE CABANON | AND UZE
BISTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE