

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Plate 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 SIROPS

Sirops

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

2.70

Sodas

Pepsi, Pepsi zéro, Orangina, Ice Tea, Perrier, Limonade, Oasis tropical, Schweppes tonic, Schweppes agrumes

4.80

Jus de fruits Sibio - Thuir (66)

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

4.80

Supplément sirop : 0.20

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Callia Coq d'habitude - blonde - 4.2°	4.20	8.00
Affligem « Douceur Printanière » - blanche	4.90	8.90
Callia « Nouveau Western » - IPA	4.90	8.90
Monaco, Panaché	4.40	8.20
Picon bière	4.70	8.50

Supplément sirop : 0.20

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Heinkein 0.0 (sans alcool)	5.50
Chouffe 0.0 (sans alcool)	6.00
Desperados	7.50
Mort Subite cerise	7.50
Bière du moment	7.50
Duvel	7.50

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, mûre, pêche, châtaigne, framboise)	12 cl	13.00
---	-------	-------

Coupe de champagne (Frèrejean 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	9.00
Jack Daniel's	4 cl	11.00
Chivas Regal 12 ans	4 cl	12.00
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak »	4 cl	13.00
Nikka « From the Barrel »	4 cl	12.00
Talisker « Port Ruighe »	4 cl	15.00

Demandez notre carte des digestifs

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette, allongé	2.50
Double café, grand crème, chocolat chaud	4.50
Cappucino (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



LES CHAMPAGNES

★ LA SÉLECTION PRESTIGE DU CABANON ★

	12 cl	75 cl	MAGNUM
FREREJEAN FRÈRES - BRUT - GRANDE RÉSERVE	12.00	80.00	
FREREJEAN FRÈRES - BLANC DE BLANC - PREMIER CRU		130.00	
TAITTINGER - BRUT - PRESTIGE		95.00	
RUINART BRUT - R DE RUINART		110.00	220.00
RUINART BRUT BLANC DE BLANC		150.00	
BILLECART SALMON - BRUT ROSÉ		170.00	
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2010		300.00	



VINS AU VERRE



VINS ROUGES

15 cl 25 cl 50 cl

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

7.00 12.00

Bourdic | Merlot

Domaine Julie Karsten - « Métaphysique des Cuves » -

6.50

AOP Côtes du Rhône 

Castillon-du-Gard | Grenache - Syrah - Cinsault

Domaine Camp Galhan - « Les Frigouliers » - IGP Pays des Cévennes

5.50

Ribaute-les-Tavernes | Grenache - Syrah

VINS ROSÉS

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

7.00 12.00

Bourdic | Syrah - Grenache

Domaine Cros-Pujol - « Enfin le vin rosé » - IGP Pays d'Oc

4.50

Laurens | Cinsault - Grenache

 **Domaine de la Grande Sieste - « Rosé de rêve » - Vin de France**

6.00

Aniane | Cinsault - Grenache - Syrah

VINS BLANCS

Domaine de l'Orviel

7.00 12.00

Saint-Jean-de-Serres | Chardonnay - Sauvignon

Domaine Cros-Pujol - « Enfin le vin blanc » - IGP Pays d'Oc

4.50

Laurens | Rolle

Domaine de Joÿ - « Le Joyau de Joÿ » - IGP Côtes de Gascogne

6.00

Panjas | Gros manseng - Blanc moelleux

Domaine Camp Galhan - « Chardonnay » - IGP Pays d'Oc

5.00

Ribaute-les-Tavernes | Chardonnay

LES COCKTAILS

CÔTÉ SANS ALCOOL

FRESH PASSION Purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange	8.00
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	8.00
VIRGIN MOJITO FRAISE Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de fraise, eau gazeuse	9.00
VIRGIN MOJITO PASSION Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de passion, eau gazeuse	9.00
VIRGIN COLADA Purée de coco, jus d'ananas	8.00
VIRGIN TONIC Gin Tanqueray 0.0, Schweppes tonic, citron vert	8.00



CÔTÉ ALCOOL

AMERICANO Campari, Martini rouge, eau gazeuse	10.00
MOJITO Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	10.00
MOJITO FRUITS ROUGES Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	11.00
MOJITO PASSION Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de passion, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	11.00
PIÑA COLADA Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas	10.00
LE PALOMA Tequila Patrón Reposado, soda pamplemousse, citron vert	10.00
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau gazeuse	12.00
SAINT GERMAIN SPRITZ Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	14.00
GIN TO' TANQUERAY Gin Tanqueray London Dry, Schweppes tonic, citron vert	12.00
GIN TO' HENDRICKS Gin Hendricks, Schweppes tonic, citron vert	12.50
GIN TO' MARE Gin Mare, Schweppes tonic, romarin	13.50
COCKTAIL DU MOMENT (selon l'inspiration du moment)	

LES TAPAS

Les nems croustillants Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nems maison et sauce piquante	14.00
Brandade de morue maison Focaccia à l'huile d'olive	10.00
Chiffonade de jambon truffé Pan con tomate	14.00
Planche de tapas du Cabanon Nems croustillants, brandade de morue, moules gratinées, jambon truffé	18.00
Les pizzas à partager (voir la carte des pizzas)	

LES ENTRÉES

Les fameuses moules gratinées du Cabanon	13.00
Comme un millefeuille cévenol Chèvre frais, courgettes, aubergines, sauce tomate maison, mâche	11.00
Carpaccio de bœuf Parmesan, huile d'olive, pesto, roquette	13.00
Gaspacho de tomates Tomates, poivrons, concombres, ail, huile d'olive, burrata crémeuse	9.50



SALADES REPAS

Salade César du Cabanon Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins, parmesan, œufs durs, tomates confites, oignons, chips de lard, croûtons, sauce César maison	20.00
Poke bowl saumon Dés de saumon mariné, trio de quinoa, fèves edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, avocat, marinade méditerranéenne	18.50
Poke bowl vegan  Falafels de pois chiches, trio de quinoa, fèves edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, avocat, marinade méditerranéenne	17.50
Salade Cévenole Salade, chèvre des Cévennes pané, tomates, oignons confits, lardons, pommes de terre, roquette, pomme Granny Smith	17.00
Salade du moment Sous réserve de disponibilité	14.90
Planche Vegan  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, tian de légumes	22.00

PLATS

BURGERS

Brooklyn Burger

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

21.00

Texas Burger

Pain bun moelleux, poulet pané maison, cheddar, salade, oignons, tomates, cornichons, oignons frits, jambon Speck, sauce barbecue maison, frites fraîches

21.00

VIANDES (sauce et accompagnement au choix)

Rumsteak d'Aubrac émincé (180 gr)

Rumsteak saisi au beurre

26.00

Rumsteak d'Aubrac émincé à l'ail (180 gr)

Rumsteak saisi au beurre et à l'ail

27.00

Magret de canard entier du Sud-Ouest

Cuit sur la peau et émincé

28.50

Suprême de poulet jaune français

Mariné au citron jaune et vert, herbes de Provence

17.00

Tartare de bœuf (200 gr)

Préparé par nos soins

20.00

POISSONS (accompagnement au choix)

Pavé de saumon grillé sur la peau, beurre blanc

22.00

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

25.50

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 fraîches

5.00

Salade verte à l'huile d'olive

4.00

Tian de légumes

5.00

SAUCES (inclus avec chaque plat)

Sauces supplémentaires :

Cèpes, gorgonzola, aioli, poivre

1.50

Truffe

2.00

PIZZAS

Pâte maison - fine et croustillante

LES ROUGES

MARGHERITA

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

15.00

REINE

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

16.50

VEGGIE (existe en version vegan)

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

17.00

LES BLANCHES

D'ICI

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

17.50

CABANON

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

21.00

AU CHOIX

QUATRE FROMAGES

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

16.50

CALZONE

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

17.00

LAURENT BLANC

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

19.50

PIZZA DU MOMENT

Voir ardoise

SUPPLÉMENTS

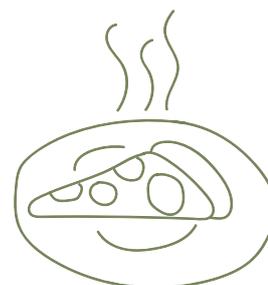
Olives (+1.00)

Oeuf, champignons, roquette, artichauts (+2.00)

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

Jambon truffé (+4.00)

Burrata (+6.00)



DESSERTS

L'assiette de fromages L'assortiment de fromages du moment	10.00
Fondant au chocolat par le chef Nicolas (existe aussi sans gluten)  Crème anglaise	9.50
Finger cookie Cookie stick, crème à la pistache, fruits rouges du moment, chantilly maison	8.00
Carpaccio d'ananas Sorbet framboise	9.50
Le citronné aux amandes Tarte artisanale au citron et aux amandes	10.00
Tiramisu à partager... ou pas Le classique revisité en version XXL	15.50
Café / Thé gourmand Les desserts du moment en version mini	12.00

GLACES À LA CARTE



★ Glaces et sorbets de la maison Mövenpick ★

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

Supplément Chocolat noir chaud | Chantilly | Caramel beurre salé 1.50

NOS PARFUMS

GLACES

Façon cheesecake myrtille - vanille Bourbon de Madagascar - chocolat Suisse - café expresso croquant - caramel - marron - pistache - fraise

SORBETS

Citron / citron vert - noix de coco - framboise - abricot

NOS COUPES

Coupe du Cabanon

Coulis caramel, 1 boule chocolat, 2 boules pistache, crumble maison, chantilly

13.00

Café liégeois

2 boules café expresso croquant, 1 boule vanille de Madagascar, café expresso glacé, chantilly

13.00

Chocolat liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille de Madagascar, chocolat au lait glacé, chocolat noir chaud, chantilly

13.00

Coupe Cévenole

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

13.00

Coupe Anduzienne

1 boule framboise, 1 boule citron / citron vert, 1 boule abricot, coulis de fruits rouges, chantilly

13.00

Délice aux myrtilles

2 boules façon cheesecake myrtille, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

13.00

NOS FORMULES

FORMULE TI CABANON

(Servi tous les jours, midi et soir)

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

ENTRÉE + PLAT 29.00 | PLAT + DESSERT 26.00 | ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35.00

ENTRÉES

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, parmesan,
œuf dur, oignons frits, chips de lard, croûtons

OU

Brandade de morue maison

Focaccia à l'huile d'olive

PLATS

Demi magret de canard du Sud-Ouest

Cuit sur la peau et émincé, pommes sautées,
sauce aux cèpes

OU

Tartare de bœuf (170 gr)

Préparé par nos soins, frites fraîches

OU

Filet de Merlu

Sauce vierge, tian de légumes

DESSERTS

Assiette de fromages

L'assortiment de fromages du moment

OU

Le p'tit gourmand

Café accompagné de deux mignardises

OU

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

Crème anglaise

OU

2 boules de glace

Au choix parmi la sélection

MENU BAMBINO

(Servi jusqu'à 10 ans)

SIROP À L'EAU + PLAT + DESSERT 10.50

PLATS :

Nuggets de poulet - légumes ou/et frites fraîches

OU

Steak haché - légumes ou/et frites fraîches

DESSERTS :

1 boule de glace au choix

OU

Mini fondant chocolat

LES DIGESTIFS

WHISKYS

	4 cl
Johnnie Walker « Red Label »	9.00
Jack Daniel's	11.00
Jack Daniel's Honey - Jack Daniel's Fire	12.00
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak »	15.00
Nikka « From the Barrel »	16.00
Talisker « Port Ruighe »	15.00

RHUMS

Bacardi Carta Oro - Porto Rico	10.00
Diplomatico - Venezuela	11.00
Canerock (épicé) - Jamaïque	13.00
Santa Teresa Solera - Venezuela	17.00
Doorly's 14 ans - Barbade	22.00
Anne Bonny (épicé) - Réunion - République Dominicaine - Jamaïque	11.00
Zacapa « Solera - Gran Reserva » - Guatemala	14.00

GINs

Hendricks	11.00
Tanqueray London Dry	10.00
Mare	13.00
Tanqueray 0.0 (sans alcool)	8.00

VODKAS

Smirnoff	9.00
Belvedere	12.00
Renaissance Vanille	12.00
Crystal Head	10.00

COGNACS

Hennessy - VS	9.00
Planat - Bio VSOP	12.00
Rémy Martin - XO	28.00

ARMAGNAC

Clés des Ducs - VSOP	9.00
----------------------	------

TEQUILAS

Don Julio blanco	14.00
Patrón Silver	14.00
Patrón Reposado	18.00

LIQUEURS

Poire Williams - Mirabelle - Verveine	9.00
Get 27 - Get 31 - Get menthe et citron	9.00
Baileys - Limoncello - Cointreau	9.00
Calvados Christian Drouin	9.00