

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Plate ou gazeuse

Perrier fines bulles	50 cl	1 L
San Pellegrino	4.20	5.50
Vittel	-	5.50
	4.20	5.50

SODAS, JUS DE FRUITS ET SIROPS

Sirops

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

Sodas

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

Jus de fruits Sibio - Thuir (66)

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

Supplément sirop : 0.20

BIÈRES PRESSION

Gallia Coq d'habitude - blonde - 4.2°	25 cl	50 cl
Monaco, Panaché	4.20	8.00
Picon bière	4.40	8.20
	4.70	8.50

Supplément sirop : 0.20

BIÈRES BOUTEILLES

Heinkein 0.0 (sans alcool)	33 cl	5.50
Chouffe 0.0 (sans alcool)	5.50	6.00
Desperados	6.00	7.50
Mort Subite cerise	7.50	7.50
Bière du moment	7.50	7.50
Duvel	7.50	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	2 cl	4.50
Tomate, mauresque, perroquet		
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 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 ★

FREREJEAN FRÈRES - BRUT - GRANDE RÉSERVE

12 cl 12.00

75 cl 80.00

FREREJEAN FRÈRES - BLANC DE BLANC - PREMIER CRU

75 cl 140.00

TAITTINGER - BRUT - PRESTIGE

75 cl 90.00

PHILIPPONNAT - RÉSERVE PERPETUELLE - NON DOSÉ

75 cl 95.00

RUINART BRUT - R DE RUINART

MAGNUM 220.00

RUINART BRUT BLANC DE BLANC

75 cl 130.00

DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2010

75 cl 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 » - AOP Côtes du Rhône 

6.50

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 Camp Galhan - « Harmonie de grès » - IGP Pays des Cévennes

5.00

Ribaute-les-Tavernes | Grenache gris

Domaine Galujean - IGP Pays d'oc 

4.50

Lezan | Cinsault

VINS BLANCS

Domaine de l'Orviel

7.00 12.00

Saint-Jean-de-Serres | Chardonnay - Sauvignon

Domaine Grand-Chemin - « Amour de blanc » - IGP Pays des Cévennes

5.00

Savignargues | Sauvignon - Rolle

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

6.00

Panjas | Gros manseng - Blanc moelleux

Domaine Camp Galhan - « Amanlie » - AOP Duché d'Uzès

4.50

Ribaute-les-Tavernes | Viognier - Grenache blanc

LES COCKTAILS

CÔTÉ SANS ALCOOL

FRESH PASSION Purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange	7.00
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	7.00
VIRGIN MOJITO FRAISE Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de fraises, eau gazeuse	8.00
VIRGIN MOJITO PASSION Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de passion, eau gazeuse	8.00
VIRGIN COLADA Purée de coco, jus d'ananas	7.00
VIR'GIN 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	9.00
MOJITO FRAISE Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraises, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	10.00
MOJITO PASSION Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de passion, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	10.00
PIÑA COLADA Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas	9.00
LE PALOMA Tequila Patrón Reposado, soda pamplemousse, citron vert	15.00
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau gazeuse	11.00
SAINT GERMAIN SPRITZ Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	14.00
GIN TO' TANQUERAY Gin Tanqueray London Dry, Schweppes tonic, citron vert	10.00
GIN TO' HENDRICKS Gin Hendricks, Schweppes tonic, citron vert	11.00
GIN TO' MARE Gin Mare, Schweppes tonic, romarin	13.00
COCKTAIL DU MOMENT (selon l'inspiration du moment)	

LES TAPAS

Les nems croustillants   	9.50
Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nem maison et sauce piquante	
Brandade de morue maison    	10.00
Focaccia à l'huile d'olive	
Poulet karaage   	12.00
Poulet frit, mariné au soja, saké et citron vert	
Planche de tapas du Cabanon        	18.00
Nems croustillants, brandade de morue, moules gratinées, poulet karaage	
Pizzas à partager (voir la carte des pizzas)	

LES ENTRÉES & SALADES

Les fameuses moules gratinées du Cabanon   	12.00
Sauce tomate maison, parmesan, chapelure, persillade	
Aubergines alla parmigiana 	12.00
Fines tranches d'aubergines, sauce tomate maison, gratinées au parmesan	
Galet Cévenol   	13.00
Pâte à pizza garnie de fromage de chèvre des Cévennes, oignons confits et éclats de noisettes	
Entrée du moment	14.90
Sous réserve de disponibilité	
Salade César du Cabanon       	19.00
Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins, parmesan, œufs durs, tomates confites, oignons, chips de lard, croûtons, sauce César maison	
Poke bowl saumon  	18.50
Dés de saumon mariné, trio de quinoa, fèves d'edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, 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, légumes du moment	

Les Allergènes

 Gluten	 Moutarde
 Lactose	 Mollusques
 Œuf	 Poisson
 Traces de sésame, soja, fruits à coques, ou arachides	 Sulfites

PLATS

BURGERS

Brooklyn Burger (Supp steak +5€)      21.00

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

Veggie Burger (Supp burger végétal +5€)      21.00

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

Cévenol Burger      21.00

Pain bun moelleux aux céréales, poulet snacké, crème aux cèpes, oignons confits, emmental, roquette, frites fraîches

VIANDES (accompagnement au choix)

Rumsteak d'Aubrac (180 gr)  25.50

Rumsteak saisi au beurre - sauce au choix

Rumsteak d'Aubrac à l'ail (180 gr)  26.50

Rumsteak saisi au beurre et à l'ail - sauce au choix

Magret de canard 29.00

Cuit sur la peau - sauce au choix

Picanha de veau     27.00

Laquée au saté, teriyaki et miel

Picanha de veau à partager     49.00

Laquée au saté, teriyaki et miel

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   26.00

Parmentier de morue brandade, purée de pommes de terre maison gratinée au four    19.00

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 fraîches ou légumes du moment 5.00

Salade verte à l'huile d'olive  4.00

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    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 (existe en version vegan)     17.00

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

LES BLANCHES

D'ICI    18.00

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   16.50

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

CALZONE    17.00

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

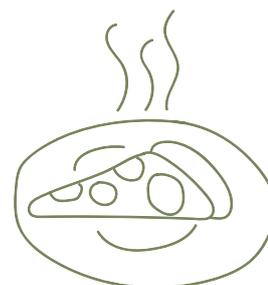
Olives (+1.00)

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
Sunday du Cabanon 🥛🌿🍌 1 boule caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, cacahuètes et chantilly	10.50
Verrine citron meringuée 🍌🥛🍌🍌 Crème citron, crumble, meringue italienne	8.00
Brioche façon pain perdu 🌿🥛🍌🍌 Glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes	9.00
Café / Thé gourmand 🌿🥛🍌🍌 Les desserts du moment en version mini	12.00
Dessert du moment Sous réserve de disponibilité	7.00

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

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 🌿🥛🍌🍌 13.00
Coulis caramel, 1 boule chocolat, 2 boules pistache, crumble maison, chantilly

Coupe Cévenole 🌿🥛🍌 13.00
2 boules vanille de Madagascar, 1 boule marron, crème de marron, chantilly

Coupe Anduzienne 🌿🥛🍌 13.00
1 boule framboise, 1 boule citron / citron vert, 1 boule abricot, coulis de fruits rouges, chantilly

Colonel 14.00
2 boules citron, vodka

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

Nems croustillants

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

PLATS

Demi magret de canard

Cuit sur la peau, pommes sautées,
sauce aux cèpes

OU

Parmentier de morue

Brandade, purée de pommes de terre maison
gratinée au four

OU

Filet de dorade Sébaste

Sauce vierge, légumes du moment

DESSERTS

Assiette de fromages

L'assortiment de fromages du moment

OU

Le p'tit gourmand

Café ou thé accompagné de deux mignardises

OU

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

Crème anglaise

OU

Verrine citron meringuée

Crème citron, crumble, meringue italienne

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 »	8.00
Jack Daniel's	9.00
Jack Daniel's Honey - 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

RHUMS

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

GINs

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

VODKAS

Smirnoff	8.00
Grey Goose	12.00
Crystal Head	10.00

COGNACS

Hennessy - VS	10.00
Planat - Bio VSOP	12.00
Rémy Martin - XO	28.00

ARMAGNAC

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

TEQUILAS

Don Julio blanco	11.00
Patrón Silver	14.00
Patrón Reposado	18.00

LIQUEURS

Poire Williams - Mirabelle - Verveine	9.00
Get 27 - Get 31- Get menthe et citron - Limoncello	8.00
Baileys - Cointreau	8.50
Calvados Christian Drouin	9.00