

# 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)		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	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
<b>Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard</b> Bourdic   Merlot		7.00	12.00
<b>Domaine Julie Karsten - « Métaphysique des cuves » - AOP Côtes du Rhône</b>  Castillon-du-Gard   Grenache - Syrah - Cinsault	6.50		
<b>Domaine Camp Galhan - « Les Frigouliers » - IGP Pays des Cévennes</b> Ribaute-les-Tavernes   Grenache - Syrah	5.50		

## VINS ROSÉS

<b>Les Collines du Bourdic - « Campagnac » - IGP Pays du Gard</b> Bourdic   Syrah - Grenache		7.00	12.00
<b>Domaine Camp Galhan - « Harmonie de grs » - IGP Pays des Cévennes</b> Ribaute-les-Tavernes   Grenache gris	5.00		
<b>Domaine Galujean - IGP Pays d'oc</b>  Lezan   Cinsault	4.50		

## VINS BLANCS

<b>Domaine de l'Orviel</b> Saint-Jean-de-Serres   Chardonnay - Sauvignon		7.00	12.00
<b>Domaine Grand-Chemin - « Amour de blanc » - IGP Pays des Cévennes</b> Savignargues   Sauvignon - Rolle	5.00		
<b>Domaine de Joÿ - « Le Joyau de Joÿ » - IGP Côtes de Gascogne</b> Panjas   Gros manseng - Blanc moelleux	6.00		
<b>Domaine Camp Galhan - « Amanlie » - AOP Duché d'Uzès</b> Ribaute-les-Tavernes   Viognier - Grenache blanc	4.50		

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.

# LES COCKTAILS

## CÔTÉ SANS ALCOOL

<b>FRESH PASSION</b>	Purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange	7.00
<b>VIRGIN MOJITO</b>	Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	7.00
<b>VIRGIN MOJITO FRAISE</b>	Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de fraises, eau gazeuse	8.00
<b>VIRGIN MOJITO PASSION</b>	Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, purée de passion, eau gazeuse	8.00
<b>VIRGIN COLADA</b>	Purée de coco, jus d'ananas	7.00
<b>VIR'GIN TONIC</b>	Gin Tanqueray 0.0, Schweppes tonic, citron vert	8.00



## CÔTÉ ALCOOL

<b>AMERICANO</b>	Campari, Martini rouge, eau gazeuse	10.00
<b>MOJITO</b>	Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	9.00
<b>MOJITO FRAISE</b>	Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraises, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	10.00
<b>MOJITO PASSION</b>	Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Carta Oro, purée de passion, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura bitter	10.00
<b>PIÑA COLADA</b>	Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas	9.00
<b>LE PALOMA</b>	Tequila Patrón Reposado, soda pamplemousse, citron vert	15.00
<b>CIALA SPRITZ</b>	Liqueur Ciala, Prosecco, Perrier	12.00
<b>CIALA STAR</b>	Liqueur Ciala, vodka, jus de citron, limonade	13.00
<b>APÉROL SPRITZ</b>	Apérol, Prosecco, eau gazeuse	11.00
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b>	Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	14.00
<b>GIN TO' TANQUERAY</b>	Gin Tanqueray London Dry, Schweppes tonic, citron vert	10.00
<b>GIN TO' HENDRICKS</b>	Gin Hendricks, Schweppes tonic, citron vert	11.00
<b>GIN TO' MARE</b>	Gin Mare, Schweppes tonic, romarin	13.00
<b>COCKTAIL DU MOMENT</b>	(selon l'inspiration du moment)	

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

# LES TAPAS

<b>Les nems croustillants</b>	9.50
Volaille et légumes, menthe fraîche, salade, sauce nem maison et sauce piquante	
<b>Brandade de morue maison</b>	10.00
Focaccia à l'huile d'olive	
<b>Sweet chili chicken</b>	12.00
Poulet snacké et enrobé de sauce sweet chili	
<b>Planche de tapas du Cabanon</b>	18.00
Nems croustillants, brandade de morue, moules gratinées, sweet chili chicken	
<b>Pizzas à partager (voir la carte des pizzas)</b>	

# LES ENTRÉES & SALADES

<b>Les fameuses moules gratinées du Cabanon</b>	12.00
Sauce tomate maison, parmesan, chapelure, persillade	
<b>Aubergines alla parmigiana</b>	12.00
Fines tranches d'aubergines, sauce tomate maison, gratinées au parmesan	
<b>Galet Cévenol</b>	13.00
Pâte à pizza garnie de fromage de chèvre des Cévennes, oignons confits et éclats de noisettes	
<b>Entrée du moment</b>	14.90
Sous réserve de disponibilité	
<b>Salade César du Cabanon</b>	19.00
Aiguillettes de poulet panées aux céréales par nos soins, parmesan, œufs durs, tomates confites, oignons, chips de lard, croûtons, sauce César maison	
<b>Poke bowl saumon</b>	18.50
Dés de saumon mariné, trio de quinoa, fèves d'edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, avocat, marinade méditerranéenne	
<b>Poke bowl vegan</b>	17.50
Falafels de pois chiches, trio de quinoa, fèves d'edamame, chou rouge, mangue, radis, carottes, avocat, marinade méditerranéenne	
<b>Planche vegan</b>	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

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

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

# PLATS








## BURGERS

<b>Brooklyn Burger (Supp steak +5€)</b>     	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	
<b>Veggie Burger (Supp burger végétal +5€)</b>     	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	
<b>Cévenol Burger</b>     	21.00
Pain bun moelleux aux céréales, poulet snacké, crème aux cèpes, oignons confits, emmental, roquette, frites fraîches	

## VIANDES (accompagnement au choix)

<b>Rumsteak d'Aubrac (180 gr)</b> 	25.50
Rumsteak saisi au beurre - sauce au choix	
<b>Rumsteak d'Aubrac à l'ail (180 gr)</b> 	26.50
Rumsteak saisi au beurre et à l'ail - sauce au choix	
<b>Magret de canard</b>	29.00
Cuit sur la peau - sauce au choix	
<b>Picanha de veau</b>    	27.00
Laquée au saté, teriyaki et miel	
<b>Picanha de veau à partager</b>    	49.00
Laquée au saté, teriyaki et miel	

## POISSONS (accompagnement au choix)

<b>Pavé de saumon</b> grillé sur la peau, beurre blanc  	22.00
<b>Seiches en persillade</b> grillées à la plancha, sauce aïoli maison, persillade  	26.00
<b>Parmentier de morue</b> 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, aïoli, poivre	1.50
Truffe	2.00






# PIZZAS

Pâte maison - fine et croustillante









## LES ROUGES

<b>MARGHERITA</b>   	15.00
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic	
<b>REINE</b>  	16.50
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives	
<b>VEGGIE (existe en version vegan)</b>    	17.00
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, artichauts, aubergines, champignons, oignons confits, roquette, basilic, pesto, burrata, olives	

## LES BLANCHES

<b>D'ICI</b>   	18.00
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre des Cévennes, éclats de noisettes, oignons confits, miel, olives	
<b>CABANON</b>  	22.00
Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, parmesan, roquette, burrata, jambon cuit truffé, olives	

## AU CHOIX

<b>QUATRE FROMAGES</b>  	16.50
Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan, olives	
<b>CALZONE</b>   	17.00
Sauce tomate maison ou crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf	
<b>LAURENT BLANC</b>   	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

<b>L'assiette de fromages</b>   	10.00
L'assortiment de fromages du moment	
<b>Fondant au chocolat par le chef Nicolas (existe aussi sans gluten)</b>    	9.50
Crème anglaise	
<b>Sunday du Cabanon</b>   	10.50
1 boule caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, cacahuètes et chantilly	
<b>Verrine citron meringuée</b>    	8.00
Crème citron, crumble, meringue italienne	
<b>Brioche façon pain perdu</b>    	9.00
Glace vanille, caramel beurre salé, cacahuètes	
<b>Café / Thé gourmand</b>    	12.00
Les desserts du moment en version mini	
<b>Dessert du moment</b>	7.00
Sous réserve de disponibilité	

## 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

<b>Coupe du Cabanon</b>    	13.00
Coulis caramel, 1 boule chocolat, 2 boules pistache, crumble maison, chantilly	
<b>Coupe Cévenole</b>   	13.00
2 boules vanille de Madagascar, 1 boule marron, crème de marron, chantilly	
<b>Coupe Anduzienne</b>   	13.00
1 boule framboise, 1 boule citron / citron vert, 1 boule abricot, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>Colonel</b>	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

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

# 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

Ciala - Liqueur artisanale élaborée entre Baillargues et Castelnau-le-Lez Elle est le fruit d'une distillation à la lavande, verveine citronnée et fleurs d'acacia.	6.00
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

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.