

# LES BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

### Plate ou gazeuse

Perrier fines bulles  
San Pellegrino  
Vittel

50 cl      1 L  
4.20      5.50  
-      5.50  
4.20      5.50

## 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

## BIÈRES PRESSION

Gallia Coq d'habitude - blonde - 4.2°  
Monaco, Panaché  
Picon bière

25 cl      50 cl  
4.20      8.00  
4.40      8.20  
4.70      8.50

Pastis Henri Bardouin

2 cl      5.00

Johnnie Walker « Red Label »  
Jack Daniel's  
Chivas Regal 12 ans  
Glenfiddich 12 ans « Triple Oak »  
Nikka « From the Barrel »  
Talisker « Port Ruighe »

4 cl      8.00

4 cl      9.00

4 cl      12.00

4 cl      14.00

4 cl      12.00

4 cl      15.00

## BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0.0 (sans alcool)  
Chouffe 0.0 (sans alcool)  
Desperados  
Mort Subite cerise  
Bière du moment  
Duvel

33 cl  
5.50  
6.00  
7.50  
7.50  
7.50  
7.50

## LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette, allongé  
Double café, grand crème, chocolat chaud  
Cappuccino (*mousse de lait*)  
Café viennois, chocolat viennois (*chantilly*)  
Irish coffee (*whisky chaud, sirop de sucre de canne, café, chantilly*)  
Café glacé  
Thés / infusions (*demandez notre sélection*)

2.50

4.50

6.00

6.00

13.00

6.00

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 AB</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 gris » - IGP Pays des Cévennes</b> Ribaute-les-Tavernes   Grenache gris	5.00	
<b>Domaine Galujean - IGP Pays d'oc AB</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	

# 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>VIRGIN 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

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

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

# PLATS

## BURGERS

### Brooklyn Burger (Supp steak +5€)



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

21.00

### Veggie Burger (Supp burger végétal +5€)



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

21.00

### Cévenol Burger



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

21.00

## VIANDES (accompagnement au choix)

### Rumsteak d'Aubrac (180 gr)



Rumsteak saisi au beurre - sauce au choix

25.50

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



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

26.50

### Magret de canard

Cuit sur la peau - sauce au choix

29.00

### Picanha de veau



Laquée au saté, teriyaki et miel

27.00

### Picanha de veau à partager



Laquée au saté, teriyaki et miel

49.00

## 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

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

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

18.00

### CABANON

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

22.00

## 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

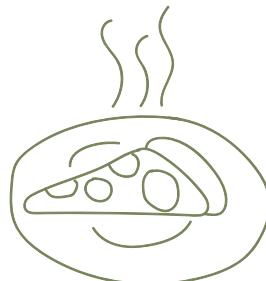
Olives (+1.00)

Oeuf, champignons, roquette, artichauts (+2.00)

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

Jambon truffé (+4.00)

Burrata (+6.00)



# DESSERTS

<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

### Coupe du Cabanon

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

### Colonel

2 boules citron, vodka

14.00

# 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

#### **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
Cancerock (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	6.00
Elle est le fruit d'une distillation à la lavande, verveine citronnée et fleurs d'acacia.	
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.