

# LES BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

### Plate ou gazeuse

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

## SODAS, JUS DE FRUITS ET SIROPS

### Sirops

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

2.70

### Sodas

Coca, Coca-Zéro, Fanta orange, Fuze Tea pêche, Perrier, Sprite, Oasis tropical, la French tonic, la French pamplemousse

4.80

### Jus de fruits Sibio - Thuir (66)

Orange, Pomme, Tomate, Pêche blanche, Abricot, Fraise, Poire

4.80

## BIÈRES PRESSION

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

Supplément sirop : 0.20

## BIÈRES BOUTEILLES

Heinlein 0.0 (sans alcool)  
Desperados  
Corona  
Mort Subite  
Bière du moment  
Duvel

33 cl

5.20  
7.20  
7.20  
7.20  
7.20  
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, mûre, pêche, châtaigne, framboise)	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, mauresque, perroquet	2 cl	4.50
---	------	------

Pastis Henri Bardouin	2 cl	5.00
-----------------------	------	------

Whisky Grant's	2 cl	4.50
Whisky Grant's	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	15.00
Nikka « From the Barrel »	4 cl	16.00
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 / infusion (demandez notre sélection)	4.00



# LES CHAMPAGNES

★ LA SÉLECTION PRESTIGE DU CABANON ★

## FREREJEAN FRERES - BRUT - GRANDE RESERVE

La coupe  
La bouteille

12 cl 12.00  
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  
Le magnum

75 cl 110.00  
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



# VINS AU VERRE



## VINS ROUGES

15 cl 25 cl 50 cl

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

Bourdic | Merlot

7.00 12.00

**Domaine Julie Karsten - « Métaphysique des Cuves » -**

**AOP Côtes du Rhône**  

Castillon du Gard | Grenache - Syrah - Cinsault

6.50

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

Ribaute les Tavernes | Grenache - Syrah

5.50

## VINS ROSÉS

**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

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

Aniane | Cinsault - Grenache - Syrah

6.00

## 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

**Domaine Haut Marin - « N°8 Grand Pavots » - IGP Côtes de Gascogne**

Condryn | Petit manseng - Gros manseng

6.00

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

Ribaute les Tavernes | Chardonnay

5.00

# LES COCKTAILS

## CÔTÉ SANS ALCOOL

<b>FRESH PASSION</b> Purée de passion, jus d'ananas, jus de goyave	8.00
<b>VIRGIN MOJITO</b> Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse. En déclinaison selon l'inspiration du barman	8.00
<b>VIRGIN COLADA</b> Purée de coco, jus d'ananas	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. En déclinaison selon l'inspiration du Barman.	10.00
<b>PIÑA COLADA</b> Rhum Bacardi Carta Ora, purée de coco, jus d'ananas	10.00
<b>APÉROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, eau gazeuse	12.00
<b>GIN TO' BOMBAY</b> Gin Bombay Sapphire, la French tonic, citron vert	12.00
<b>GIN TO' HENDRICKS</b> Gin Hendricks, la French tonic, concombre	12.50
<b>GIN TO' MARE</b> Gin Mare, la French tonic, thym	13.00
<b>COCKTAIL DU MOMENT</b> (selon l'inspiration du moment)	



# LES TAPAS

## Les aiguillettes de poulet

Panées aux céréales par nos soins, sauce césar du Cabanon et sauce aigre-douce

11.50

## Les nems croustillants de Thuy

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

16.00

## Brandade de morue maison

Mini baguettes dorées au four

10.50

## Trio méditerranéen

Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires, caviar d'aubergines, mini baguettes dorées au four

10.00

## Planche de tapas du Cabanon

Nems croustillants, brandade de morue, moules gratinées, aiguillettes de poulet.

18.00

## Les pizzas à partager (voir la carte des pizzas)

# LES ENTRÉES

## Le velouté du moment

10.00

## Les fameuses moules gratinées du Cabanon

13.00

## Tarte fine aux oignons doux des Cévennes

Émulsion légère crème et anchoix

12.00

## Tataki de bœuf

Mariné au soja et gingembre, crème de balsamique au citron et thym

16.00

## Terrine de foie gras maison

Chutney mangue ananas

19.50



# SALADES REPAS

## Salade César Cabanon

Aiguillettes de poulet panées aux céréales maison, parmesan, œuf dur, tomates confites, oignons frits, sauce César du Cabanon

20.00

## Poke bowl saumon

Dés de saumon mariné, trio de quinoa, fèves edamame, chou rouge, mangue, radis, carotte, marinade méditerranéenne

18.50

## Poke bowl vegan

Falafel de pois chiche, trio de quinoa, fèves edamame, chou rouge, mangue, radis, carotte, marinade méditerranéenne

17.50

## Planche Vegan

Pizzette veggie (sans burrata), barigoule d'artichauts, salade verte à l'huile d'olive et sésame, pommes de terre sautées à la persillade, houmous de pois chiche, falafels

26.00

# PLATS

## BURGER

### Brooklyn Burger

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

21.00

## VIANDES (sauce et accompagnement au choix)

### Rumsteak d'Aubrac (180 gr)

Rumsteak saisi au beurre et émincé

28.50

### Magret de canard entier du Sud-Ouest

Cuit sur la peau et émincé

29.50

### Ballotine de volaille française, cuite à basse température

Farcie aux champignons, oignons, échalotes, persil et paprika fumé

19.50

## POISSONS (accompagnement au choix)

**Pavé de saumon** grillé sur la peau, beurre blanc

25.50

**Cambas grillées** en persillade, aïoli maison

27.50

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive ou à la truffe (supp +5.00)

Légumes du moment

Risotto

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)**

## SAUCES

Cèpes

Gorgonzola

Vin rouge et aïelles

Aïoli

**Pour toute sauce supplémentaire supp 1.50**

# PIZZAS

## 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, courgettes, champignons, oignons confits, roquette, basilic, pesto, burrata, olives

17.00

## LES BLANCHES

### LAURENT BLANC

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, tomates confites, parmesan, roquette, pesto, burrata, jambon speck, olives

18.50

### D'ICI

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

16.50

### CABANON

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

20.00

## 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

## PIZZA DU MOMENT

Voir ardoise

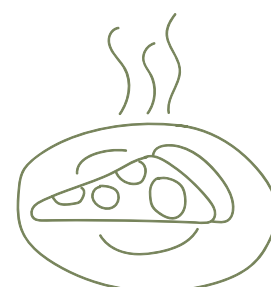
## SUPPLÉMENTS

Oeuf, Champignons, Roquette, Artichaut, Tomate (+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

## Cheesecake

La création du moment

11.00

## La tarte des sœurs Tatin

Glace confiture de lait

12.00

## Millefeuille cévenol

Crème de marron, crème pâtissière, coulis chocolat

9.50

## Fondant au chocolat par le chef Nicolas

Glace vanille

10.00

## Café / Thé gourmand

Les desserts du moment en version mini

12.00

## 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 arabica Colombie - Confiture de lait et fleur de sel - Pistache

### SORBETS

Fraise - Citron pressé - Noix de coco

## NOS COUPES

### Coupe du Cabanon

Coulis caramel, 1 boule chocolat, 2 boules pistache, brisures de petit brun, chantilly

12.00

### Café Itégeois

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

12.00

### Chocolat Itégeois

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

12.00

### Coupe Cévenole

3 boules vanille de Madagascar, crème de marron, chantilly

13.00

## COUPE AVEC ALCOOL

### 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

#### Galet d'Anduze

Pâte à pizza garnie de brandade de morue, chèvre des Cévennes et épinard  
OU

#### Tarte fine aux oignons doux des Cévennes

Émulsion légère crème et anchoix  
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, parmesan, œuf dur, oignons frits

### PLATS

#### Demi magret de canard du Sud-Ouest

Cuit sur la peau et émincé, pommes sautées  
OU

#### Parmentier de Morue

Brandade maison, purée de pommes de terre, emmental, chapelure et persillade  
OU

#### Gambas grillées

En persillade, aioli maison et risotto  
OU

#### Ballotine de volaille française, cuite à basse température

Farcie aux champignons, oignons, échalotes, persil et paprika fumé, légumes du moment

### DESSERTS

#### Assiette de fromages

L'assortiment de fromages du moment  
OU

#### Le p'tit gourmand

Café accompagné de deux mignardises  
OU

#### Fondant au chocolat

OU

#### Cheesecake

La création du moment

### MENU BAMBINO

(Servi jusqu'à 10 ans)

SIROP A L'EAU + PLAT + DESSERT 12.50

#### PLATS :

Nuggets - légumes ou frites fraîches  
OU

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

#### DESSERTS :

1 boule de glace au choix  
OU

Mini fondant chocolat

# LES DIGESTIFS

## WHISKYS

	4 cl
Grant's	9.00
Jack Daniel's	11.00
Jack Daniel's Honey - Jack Daniel's Fire	12.00
Chivas Regal 12 ans	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
Don papa - Philippines	11.00
Diplomatico - Venezuela	11.00
Canerock (épicé) - Jamaïque	13.00
Santa Teresa Solera - Venezuela	17.00
Doorly's 14 ans - Barbade	22.00

## GINs

Hendricks	11.00
Bombay Sapphire	10.00
Mare	13.00

## VODKA

Eristoff	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

San José - Silver	9.00
Patron Silver	14.00
Patron Reposado	18.00

## LIQUEURS

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