

Cabanas

PRINTEMPS 2018



LES CLASSIQUES BIO VÉGÉTARIENS DE LA RIVIERA

- Panier de crudités du maraîcher 28
- Salade mixte, feuille de petite laitue, concombre, tomate, carotte, radis 20
- Soupe froide de concombre et menthe, glace au soja 20
- Légumes grillés et parfumés aux herbes de Provence 22
- Salade Niçoise 27
- Salade d'orge et quinoa, tofu et algues au sésame (peu de calories et riche en minéraux) 25

HORS – D'ŒUVRE ET PETITS PLATS

- Mozzarella "di bufala", tomates et basilic, anchois marinés, olives de Nice 23
- Salade César et filet de poulet fermier 28
- Poulpe rôti aux herbes d'ici, velouté de pois chiches, pousses de céleri 38
- Queues de crevettes géantes à la vapeur, avocat, salade et sauce cocktail 35
- Saumon fumé par nos soins, beurre de baratte, pickles de saison 33
- Carpaccio de boeuf, pousses printanières, chips de parmesan 27

LA PIZZA

(pizzas cuites au feu de bois d'olivier)

ROUGE :

Marinara 20

Sauce tomate, anchois de Cantabrico, ail, olives Taggiasca, basilic

Pizza Margherita STG 24

Tomate San Marzano, mozzarella "di bufalla" huile d'olive extra vierge

O sole mio 30 (championne du monde 2016)

Sauce tomate jaune, mozzarella, basilic, olives Taggiasca, anchois de Cantabrico, tomate jaune, poutargue

Mare Nostrum 25

Sauce de tomate, ail confit, tomates marinées au basilic, anchois, olives Kalamata

Apéro 32

Sauce tomate, mozzarella « di bufala », basilic, olives grecques, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

Sauce tomate, mozzarella, basilic, champignon, jambon blanc

Parmigiana 28 (championne du monde 2014)

Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergine

Bio Beach 29

Sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises, légumes grillés

BLANCHE :

Caprese 30

Mozzarella "di bufalla" roquette, tomate, basilic

Monalisa 30

Mozzarella, camembert, chèvre, asperges vertes, oeufs de caille

Route du Goût 30

Mozzarella, robiola, pecorino, artichauts, courgettes trompettes, pesto au basilic, olives et pignons de pin



ET POUR NOS ENFANTS :

Mini Margherita 14

sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises

Mini Caprese 17

mozzarella "di bufala" roquette, tomate, basilic

Mini Prosciutto e Funghi 18

sauce tomate, mozzarella, basilic, champignon, jambon blanc

PÂTES ET ŒUFS

- Spaghetti à la tomate et basilic 23
- Tagliatelle « alle bolognese » 29
- Spaghetti « alle vongole veraci » 37

- Omelette aux œufs fermiers selon votre goût 17

LE POISSON, TRADITION DU BEACH

- Friture de calamars et crevettes 39
- Sole grillée ou meunière 66
- Loup grillé à la graine de fenouil – 500 g (élevage OSO golfe de Corinthe) 39
- Prix au 100g
- Langoustines 25
- Homard 27
- Langoustes 30

VIANDES

Provenance : Montluçon Auvergne, race Limousine

- Milanaise de poulet fermier 34
- Paillard de jeune veau rosé 36
- Suprême de volaille fermière, sauce aux champignons 29
- Hamburger 26
- Cheeseburger 27
- Steak tartare, chips de pain et coupeaux de légumes 30

GARNITURES

- Riz bio nature 10
- Pommes frites 10
- Bouquetière de légumes 15

FRUITS

- Demi ananas 21
- Fruits rouges du moment 25
- Sélection de fruits frais 36

GLACES, SORBETS ET DESSERTS MAISON

- La coupe simple (trois boules) 12
- La coupe large (cinq boules) 20
- Dessert du jour 15

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets en € - Taxes et service inclus
* produit issu de la congélation

Cabanas

SPRING 2018



ORGANIC VEGETARIAN CLASSICS FROM THE RIVIERA

- Farmer's basket of vegetable crudités 28
- Mixed salad, small lettuces leaves, cucumbers, tomatoes, carrots, radishes 20
- Cucumber and mint cold soup with his soja ice cream 20
- Grilled vegetables flavored with herbs of Provence 22
- Niçoise salad 27
- Barley and quinoa salad, tofu, algae flavored with sesame (few calories and rich in minerals) 25

APPETIZERS AND SMALL DISHES

- « Mozzarella "di Bufala" tomato and basil, pickled anchovy, olives from Nice 23
- Caesar salad and filet of farm chicken 28
- Octopus roasted flavored with herbs, chickpea cram, celery shoot 38
- Giant steamed shrimps tails, avocado, salad, cocktail sauce dressing 35
- Homemade smoked salmon, churn butter, seasonal pickles 33
- Beef carpaccio, spring shoot, parmesan cheese chips 27

PIZZAS

(Olive wood fired oven baked)

RED :

Marinara 20

Tomato sauce, Cantarbio anchovies, garlic, Taggiasca olive, basil

Margherita STG 24

San Marzano tomato, mozzarella "di bufalla", extra virgin olive oil

O sole mio 30 (world champion 2016)

Yellow tomato sauce, mozzarella, basil, Cantarbio anchovy, Taggiasca olive, bottarga, yellow tomato

Mare Nostrum 25

Tomato sauce, crystallized garlic, anchovies, Kalamata olives

Apéro 32

Tomato sauce, mozzarella "di bufalla", basil, Greek olive, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

Tomato sauce, mozzarella, basil, mushroom, ham

Parmigiana 28 (world champion 2014)

Tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant parmigiana

Bio Beach 29

Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomato, grilled vegetables

FOCACCIAS:

Caprese 30

« mozzarella di bufala Dop », arugula, tomato, basil

Quattro Formaggi 30

mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, goat cheese

Route du Goût 30

Mozzarella, robiola, pecorino, artichauts, courgettes trompettes, pesto au basilic, olives et pignons de pin



AND FOR OUR KIDS

Mini Margherita 14

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomato

Mini Caprese 17

Mozzarella "di bufala", arugula, tomato, basil

Mini Prosciutto e Funghi 18

Tomato sauce, mozzarella, basil, mushroom, ham

PASTAS AND EGGS

- Spaghetti with organic tomato and basilico 23
- Tagliatelle « alle bolognese » 29
- Spaghetti « alle vongole veraci » 37

- Omelet with organic farmer eggs, taste of your choice 17

FISHES

A BEACH TRADITION

- Fried calamaris and shrimps 39
- Grilled or meunière sole 66
- Grilled sea bass, with fennel seed – 500g 39

Price for 100gr

- Langoustines 25
- Lobster 27
- Spiny lobster 30

MEAT

France Auvergne, Montluçon Limousine breed

- Milanese-style range chicken collection 2017 34
- Young veal grilled paillard steak 36
- Supreme of farmer poultry, mushroom sauce 29
- Hamburger 26
- Cheeseburger 27
- Tartare steak, bread chips and vegetables springles 30

SIDE DISHES

- Bio nature rice 10
- French fries 10
- Assorted vegetables 15

FRUITS

- Half pineapple 21
- Seasonal berries from our garden 25
- Selection of fresh seasonal fruit 36

ICE CREAMS, SORBETS AND HOUSE MADE DESSERTS

- Simple cup (three scoops) 12
- Large ice cream cup, red fruits garnish 20
- Pastry of the day 15

The origin of our beef meat is subject to change - EU only

Allergens list available upon request

Net prices in € - Taxes and service included

*Product resulting from frozen

VINS AU VERRE (12cl)

Côtes de Provence – Jas d'Esclans – Rosé AB	11
Côtes de Provence – Domaine Gavoty – « Clarendon » – Blanc	11
Côtes du Rhones Villages – « Les Garrigues » – F & O Mousset – Rouge – 2014	11

CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)

Coupe de champagne brut SA	20
Coupe de champagne Rosé S.A	25

CHAMPAGNES

Bouteille

Pol Roger " Réserve Brut " S.A	110
Möet & Chandon Brut Impérial SA	125
Larmandier-Bernier – Longitude- Extra Brut AB	140
Ruinart - Blanc de blancs	182
Roederer Brut – SA	135
Dom Perignon –Vintage 2006	480
Roederer Cristal – 2009	480
Billecart Salmon – rosé	160
Taittinger – Comtes de Champagne rosé - 2006	425

VINS EN PETITS FORMATS

Rosé

Côtes de Provence –Château La Tour de L'Evêque – « Pétale de Rose » AB – 50cl	38
Côtes de Provence – Domaine des Planes «Tiboulen » AB – 50cl	45
Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle – 37,5 cl	35

Blanc

Côtes de Provence – Domaine des Planes « Blanc de Blancs » AB – 50 cl	58
Côtes de Provence – Domaine Ott – Clos Mireille "Blanc de Blancs » – 37,5cl	78
Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande réserve » – 37,5 cl	62

Rouge

Côtes de Provence – Château La Tour L'Evêque – 2013 – 37,5 cl	35
---------------------------------------------------------------	----

VINS EN BOUTEILLE

Bouteille

Magnum

Rosé

Côtes de Provence – « Le Caprice de Clémentine »	38	
Côtes de Provence – Jas d'Esclans – Rosé AB	52	
Côtes de Provence – Château La Tour l'Evêque – « Pétale de Rose » AB	55	115
Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulen » AB	58	
Côtes de Provence – Château de Léoube – « Le Secret de Léoube » AB	74	155
IGP Var – Fondugues Pradugues – « Eau de Rosée »	75	
Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle	86	180

Blanc

Côtes de Provence – Château Barbanau – « L'Instant » AB	55	
Côtes de Provence – Domaine des Planes – Blanc de blanc AB	60	
Sancerre – Domaine – Henri Bourgeois – « Grande Réserve »	62	
Côtes du Rhône – Château Verrerie AB	65	
Côtes de Provence – Domaines Ott – « Clos Mireille » – Blanc de Blancs	77	155
Pouilly Fumé – Château Ladoucette – « Baron de "L" » – 2012		375
Chablis 1er cru – Côte de Lechet – « Bernard Defaix » – 2015	100	
Pouilly Fumé – "Cuvée Majorum, M. Redde » – 2012	182	

Rouge

Graves – Château Lusseau "Cuvée Bérengère" – 2015 AB	50	
Cotes Roannaise – Domaine des Pothiers – « L'intégrale » – 2014 AB	85	
Saint Nicolas de Bourgueil – « Les Malgagnes y Amirault » – 2012 AB	90	
Corse- Domaine Comte Abbattucci – "Cuvée Faustine" –2012 AB	90	
Cotes de Franc – Château Le Puy – "Cuvée Emilien" – 2011 AB	95	

EAUX MINERALES

Evian, San Pellegrino (50cl)	7
Badoit, San Pellegrino, Perrier (150cl)	9-5
Evian, Volvic (150cl)	12

BIERES (33cl)

Monaco	9-5
Budweiser	9-5
Corona	9-5
Heineken	9-5
Heineken sans alcool	9

JUS DE FRUITS ET NECTARS (25cl)

Jus Ananas, Tomate	8
Nectar Pêche, Nectar Abricot	8
Minute Maid Pomme (33cl), Minute Maid Orange (33cl)	8
Jus de fruit frais	17

SODAS (33cl)

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Schweppes Tonic, Schweppes Lemon, Orangina, Sprite, Fuzetea pêche Red Bull (25cl)	7-5 12
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

COCKTAILS

Bellini Royal	22
Sex on the beach	17
Mojito	18
Bloody Mary	18
Aperol spritz	18
Caipiroska	18

