

Restaurant La Cabane

APERITIFS

Pastis, Ricard 2 cl	3,10
Porto rouge 5cl	4,50
Kir 10 cl	3,90
Kir pétillant 10 cl	5,50
Kir royal 10 cl	11,00
Martini blanc/rouge,	
Campari, Suze 5cl	4,50
Coupe de champagne 10cl	11,00
Americano maison 10cl	6,50

Côtes de Bergerac Vin moelleux 14cl sweet white wine	5,50
--	------

APÉRI' SPRITZ

Spritz 16cl Apérol, Prosecco, eau gazeuse, 1 tranche d'orange	7,90
Campari Spritz 16cl Campari, Prosecco, eau gazeuse, 1 tranche d'orange	8,50
Pimm'spritz 16cl Pimm's, Prosecco, orange, fraise, concombre, Ginger Ale	9,00
Hugo 16cl Prosecco, Saint-Germain (liqueur de fleur de sureau), citron vert, menthe, eau gazeuse	7,90

COCKTAILS

Mojito 20cl Rhum, menthe, citron vert	9,00
Mojito des Alpes 20cl Génépi ou Chartreuse verte, menthe, citron vert	9,00
Peach Bubble 20cl Vodka, crème de pêche, pétillant, glace	8,50
Gin cum Treau 20cl Gin, Cointreau, jus d'ananas, concombre jus d'orange lime, jus de citron lime	9,00

-----SANS ALCOOL-----

Virgin Mojito 20cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	6,50
sweet Kiss 20cl Jus d'ananas, jus de fraise, citron, sirop de grenadine	6,50

BIÈRES

Bières Pression draught beers	
 1664 - 20cl	4,10
1664 - 40cl	7,60

Bières Bouteille Bottled beers	33cl
 Carlsberg	5,80
Grimbergen Blonde	5,80
Grimbergen Blanche	5,80

VIN AU VERRE 14 cl

Vins Blancs / White Wines	
Chardonnay de savoie, AOC	5,50

Apremont Fleur de Jacquère Savoie, AOC	5,80
---	------

Crozes-Hermitage, Vidal Fleury, AOC	6,80
--	------

Vins Rouges / Red Wines	
Pinot Chautagne Vieilles Vignes, Savoie, AOC	5,50

Crozes-Hermitage Vidal Fleury, AOC	6,70
---------------------------------------	------

Haut Medoc Réserve Mouton cadet	6,80
------------------------------------	------

JUS DE FRUITS, SODAS, ETC...

   33cl	3,90
Fanta 33cl	3,90
Fuze tea 33cl	3,90
Sirop à leau 20cl	3,00

Jus de fruits & produits assimilés 25cl 	3,80
Orange, Ananas, Pomme	

O MINÉRALES 50cl 100cl

vittel	4,20	5,80
San Pellegrino	4,20	5,80

ENTRÉES starters

Commence toujours par la faim

Entrées Froides cold starters //

Salade Savoyarde 14,50€

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates, lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, œuf poché / Green salad, shavings of Beaufort cheese, tomatoes, sliced bacon, croûtons, walnuts and a poached egg

Salade de La Cabane 16,00

Salade, mozzarella di Bufala, chips de jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, tomates cerises, olives noires, basilic frais / Salad, mozzarella, raw ham crisp, parmesan shavings, cherry tomatoes, black olives, fresh basil

Salade de légumes grillés au pesto 14,00

Cromesquis de beaufort, condiments d'oignons verts aux graines de courges et de lin

Grilled vegetables salad with pesto, cromesquis stuffed with Beaufort, condiments with onions, squash seeds and linseed

Tataki de saumon au sésame noir 16,00

Tagliatelles de concombre et sa sauce soja

salmon tataki with black sesame seed, cucumber slivers and soya sauce

Entrées Chaudes Hot starters //

Traditionnelle gratinée à l'oignon en croûte 14,00

Servie en soupe avec fromage râpé, le tout cuit en croûte de feuilletage / onions soup in its crusty pastry and grated cheese

Ravioles de noix de St Jacques, crémeux aux poireaux 16,00

Scallops' ravioli, creamy leeks

Escalope de foie gras chaud poêlée, 18,00

Chutney au confit d'oignons et mangues caramélisées, chips de pain d'épices / Warm pan-fried foie gras, onions & caramelized mango chutney, gingerbread crisps

Crème de panais, pépites de foie gras poêlées & chips de magret fumé 15,00

Parship soup, chunks of pan-fried foie gras & duck breast crisp

Café gourmand salé de La Cabane 16,50

Crème de panais, ravioles de Noix de Saint Jacques et tataki de saumon / Parship soup, scallops' ravioli, and salmon tataki

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES Mountain specialities

Le bon goût de la tradition

spécialités savoyardes pour 2 personnes sauf tartiflette et boîte chaude
Minimum 2 persons except for tartiflette & baked cheese, price per person

Raclette grande tradition 26,00€

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries fines sélectionnées, pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte / Melted cheese served with a fine selection of cold meats and potatoes flavoured with a hint of bacon and laurel, green salad

Raclette fumée 28,00

Fromage fumé fondu servi avec son assiette de charcuteries fines sélectionnées, pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte

Melted smoked cheese served with a fine selection of cold meats and potatoes flavoured with a hint of bacon and laurel, green salad

Tartiflette au lard paysan de Savoie 24,00

Servie avec salade verte et jambon cru, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné

Baked potatoes with bacon, onions, cream and grilled Reblochon cheese on top. Baked in the oven and served with a green salad & smoked ham

Boîte chaude 26,00

Mont d'or fondu dans sa boîte, servi avec sa charcuterie. Salade verte et pommes de terre vapeur

Mont d'or cheese cooked in the box, served with cold meats, green salad and potatoes

Pierrade 26,00

Tranches de bœuf à griller, pommes paysannes, accompagnées de 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise à l'ail
slices of beef to grill on hot stone, served with rustic potatoes & 3 sauces : tartare, garlic mayonnaise & cocktail

Pierrade Royale 31,00

Tranches de bœuf, veau, volaille et magret de canard accompagnées de pommes paysannes. 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise à l'ail

slices of beef, veal, poultry & duck breast served with rustic potatoes & 3 sauces : tartare, garlic mayonnaise and cocktail

FONDUES

Pour les gourmands

Prix par personne - Minimum 2 personnes / Price per person - Minimum 2 persons

Fondue Traditionnelle

24,00€

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura, et de Beaufort de savoie fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, salade verte

Croutons of bread to dip in pot of melted Emmental, Comté du Jura & Beaufort de savoie, with a hint of white wine and Kirsch, served with green salad

Fondue Savoyarde au Reblochon

25,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Reblochon fondu parfumé au Marc de Savoie, accompagné de lamelles de jambon cru, pommes de terre au lard et laurier

Croutons of bread to dip in pot of melted Reblochon flavoured with Marc de Savoie served with cured ham slices, potatoes with bacon and bay

La fondue suisse dite moitié moitié

27,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromage vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse, vin blanc, Kirsch, pommes de terre & salade verte /

croutons of bread to dip in pot of melted vacherin Fribourgeois and Swiss gruyère cheeses flavoured with white wine and kirsch, served with potatoes and green salad

Fondue Savoyarde aux Cèpes

27,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura, et Beaufort de savoie fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, Cèpes, salade verte

Croutons of bread to dip in pot of melted Emmental, Comté du Jura & Beaufort de savoie, with a hint of white wine and Kirsch with ceps, served with green salad

Fondue gourmande aux morilles

29,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura, et Beaufort de savoie fondus, salade verte, morilles étuvées, parfumés au vin blanc et Kirsch /

croutons of bread to dip in pot of melted Emmental, Comté du Jura & Beaufort de savoie cheeses, with a hint of white wine & Kirsch with braised morels, served with green salad

Fondue Bourguignonne

26,00

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, pommes paysannes. 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise à l'ail

Dices of beef to dip in pot of flavoured hot oil, served with rustic potatoes, and its 3 sauces: tartare, garlic mayonnaise and cocktail

Fondue Bourguignonne Royale

29,00

Fondue bourguignonne accompagnée de dés de bœuf, volaille, veau & magret de canard, pommes paysannes. 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise à l'ail /

Dices of beef, poultry, veal & duck breast to dip in pot of flavoured hot oil, served with rustic potatoes, and its 3 sauces : tartare, garlic mayonnaise and cocktail

LES COUPS DE COEUR de La Cabane

Prix par personne - Minimum 2 personnes / Price per person - Minimum 2 person

♥ Fondue Thaï 33,00€

Bouillon de légumes relevé à la citronnelle, accompagnée de dés de saumon, filet de dorade, gambas & saint Jacques, 3 sauces : tartare, curry, poivre, servie avec potatoes & riz Thaï
Dices of salmon, bream fillet, scallops and king prawns, to deep in pot of Vegetable broth flavoured with lemongrass. Served with potatoes, Thaï rice and 3 sauces : tartare, curry and pepper sauce

♥ Fondue Paysanne 25,00

Dés de poulet à paner (3 chapelures différentes) et à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, servie avec pommes paysannes et 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise à l'ail
Dices of poultry to bread (3 different breadcrumb), to dip in pot of flavoured hot oil, served with rustic potatoes, and its 3 sauces : tartare, garlic mayonnaise and cocktail

♥ Raclette à l'ail des ours 28,00

Fromage parfumé à l'ail des ours, servi avec son assiette de charcuteries fines sélectionnées, pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte
Melted garlic cheese served with a fine selection of cold meats and potatoes flavoured with a hint of bacon and laurel, green salad

♥ Pierrade de La Cabane 33,00

Filet de bœuf, magret de canard, gambas, saint Jacques servis avec potatoes, riz Thaï et 3 sauces : tartare, curry ou poivre
Beef filet tenderloin, duck breast, king prawns, scallops, served with potatoes, Thaï rice and 3 sauces : tartare, curry or pepper

RISOTTO & PÂTES

Un air de Dolce vita

Risotto & pastas

Risotto aux pointes d'asperges vertes, petits légumes et parmesan 21,00€
Risotto with green asparagus tips, vegetables and parmesan

Tagliatelles à la noix de st Jacques rôtie, cremosa au saumon fumé, crème de mascarpone moulée à la tapenade 25,00
Pasta with roasted scallop, creamy smoked salmon, mascarpone cream with tapenade

VIANDES

Les secrets des pâturages

Meats

Rumsteak poêlé et gratiné au Reblochon,
sauté de légumes de saison et pommes grenailles 25,00€
Pan-fried rump steak with melted Reblochon, fried vegetables and baby new potatoes

Filet de bœuf poêlé et son croustillant de noisettes,
sauce au poivre mignonnette, flan de pommes de terre
à la crème de cèpes, sauté de légumes de saison 29,00
Pan-fried beef tenderloin, crispy hazelnut, pepper sauce, potatoes flan
with porcini cream, stir-fried seasonal vegetables

Royal Cheese burger de La Cabane 28,00
Tranches de pain rôties, compotée d'oignons caramélisés,
lamelles de filet de bœuf, sauce morilles,
fromage à raclette fumé, pommes Anna
Savoy cheese burger : slices of roasted bread, caramelized onions,
slices of beef tenderloin, morels sauce, smoked raclette cheese, Anna potatoes

Magret de canard grillé aux airelles 26,00
Muffin salé aux petits légumes et cèpes
Grilled duck breast with cranberries, salted muffin with vegetables and ceps

T-Bone de veau aux girolles,
purée maison à l'huile aromatisée à la truffe 28,00
T-Bone of veal and girolle mushrooms, home-made mashed potatoes with truffle oil

Souris d'agneau de lait confit au jus,
cocotte de légumes d'antan, purée de patates douces 25,00
Lamb shanks confited with juice, Casserole of old-style vegetables,
purée of sweet potatoes

POISSON

Les secrets des mers

Fish

Croustillant de dorade, choux Romanesco
et échalote confite à la citronnelle 22,00€
Accompagné de son duo de butternut
Crispy bream, Romanesco sprouts and shallot confit with lemongrass,
served with butternut duo

POUR LES GOURMANDS

Plaisirs d'une fin de repas

Luscious desserts

Le chocolat noir pour 2 personnes prix pour 1 pers. : 12,00€
En fondue accompagnée de leurs fruits de saison en tulipe
et chamallow
Black chocolate for 2 persons, price per person
chocolate fondue served with seasonal fruits & marshmallow

Trio de crèmes brûlées 11,00
Variation autour de trois parfums du moment
Crèmes brûlées trio. Variation around 3 flavours of the moment

Tiramisu crème de marrons, crumble au chocolat 9,00
Tiramisu with chestnuts cream, chocolate crumble

Moelleux au coeur coulant au chocolat,
glace caramel au beurre salé 10,00
Smooth chocolate fondant, served with salted caramel ice cream

Café ou thé Gourmand 10,00
Café, thé ou infusion accompagné d'une mini profiterole maison,
d'une mini crème brûlée, d'une mini tarte tatin
et d'un mini cookie
Mini home-made profiterole, mini creme brulee, mini tatin tart,
mini cookie, served with coffee, tea or infusion

Tarte tatin au caramel beurre salé
et sa boule vanille 10,00
Tatin tart with salted caramel,
served with a scoop of vanilla ice cream

Crêpe à l'ananas caramélisé,
et flambée à la chartreuse verte 9,00
Crepe with caramelized pineapple,
and blazed with chartreuse verte

DÉLICIES GLACÉS Ice creams cup

Des coupes d'air frais

Coupe Dame blanche 7,50€
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

Coupe Chamois d'or 8,00
Glace caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, Chantilly
salted caramel, vanilla, praline with hazelnuts chunks ice creams, chestnuts cream, whipped cream

Coupe Gourmandine 8,00
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, Chantilly, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie pieces, warm chocolate, praline ice cream with hazelnuts, whipped cream, chocolate chips

Coupe Marmotte 8,00
Sorbet cassis, sorbet myrtille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, amandes, chantilly
Blackcurrant sorbet, blueberry sorbet, raspberry sorbet, red fruits coulis, almonds, whipped cream

Les alcoolisées

Coupe Colonel 8,00
Sorbet citron, Vodka (3cl)
Lemon sorbet, Vodka (3cl)

La Volce Vita 8,00
Glace citron, Limoncello (3cl)
Lemon sorbet and Limoncello (3cl)

Prix nets affichés en Euros, service compris
Charges and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Un restaurant du groupe Restoleil - La Cabane - H18/19 carte DEF - Création graphique : www.restoleil.com - Impression Hélio Services