



La Cabane

BRASSERIE MAISON

*Tout le monde
s'y retrouve !*

POUR COMMENCER

 Ravioles aux essences de truffe	11
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
 Salade verte «tout simplement»	6
huile d'olive, ciboulette et noix	
Pâté en croûte	12
aux trompettes de la mort, jus au Porto	
Oeuf parfait	9
champignons à la crème	
 Bouillon aux légumes	6
vermicelles et fines herbes	
Mi-cuit de saumon	12
pickles de chou rouge, poireau, huile vierge	
Hareng, pomme et poireau , sauce gribiche	8

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr ■ ■	19
moutarde à l'ancienne – frites fraîches	
Généreux steak haché 300 gr ■ ■ oeuf à cheval	23
– pommes de terre rôties	
Burger Brasserie Maison – frites fraîches	20
steak haché 150 gr ■ ■, sauce signature, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	
Salade Brasserie Maison	18
batavia, poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

 Crème fine de légume	8
(Au choix : poivron ou aubergine de Provence) – <i>Super Producteur</i>	
Duo de terrines	8
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet ■ ■	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	
Planche de charcuterie	17
Planche de fromages	17
Planche Mixte	17

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

– 19 –

Uniquement le midi.

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit ■ ■ 25
jus de braisage – lentilles vertes

Fricassée de poulet fermier ■ ■ 22
jus parfum de morilles – purée de pommes de terre

À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr ■ ■ 35
échalotes confites – pommes de terre rôties

Filet de bar 23
zestes de citron vert – riz aux épinards

Escalope de saumon 22
crème de poireau – pommes vapeur

Magret de canard ■ ■ 24
jus miel-arabica – patate douce en purée

NI VIANDE NI POISSON

✓ **Omelette à votre goût** 14
(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) – frites fraîches ou salade

✓ **Tajine de légumes de saison** 13
zestes d'orange, raisins secs

✓ **Ravioles aux essences de truffe** 16
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

✓ **Gnocchis, champignons à la crème** 15
Grana Padano

FINIR EN DOUCEUR

Baba au rhum crème onctueuse vanillée 10

Tarte fine poire-amandes 9
Supplément glace vanille : + 1.50€

Les profiteroles de Fred 11

Pot de crème au chocolat 7
caramel au beurre salé

Minestrone de poire et de pomme 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

Ile flottante, crème pistache, caramel et noisettes 8

Café gourmand 10

Dessert signature *Philippe Urraca* Meilleur Ouvrier de France 12



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

LASSANA

Originaire du Sénégal, passionné par la cuisine du monde. Lassana aime mélanger les saveurs pour éveiller vos papilles.

MENU ENFANT

– 13 –

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■

ou Escalope de saumon

ou Filet de poulet ■ ■

ou L'Omelette au choix

(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes
ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme

ou Pot de crème au chocolat

ou Demi-profiterole

ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. ✓ Plat végétarien. AB Produits issus de l'agriculture biologique. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.