

cabane bambou

Cette carte a été élaborée par notre chef et son équipe pour mettre en avant les producteurs locaux au fil des saisons



en attendant

Nems de la Cabane (4 pcs) 18€
Calamars frits 25€
Toast de poutargue 24€
Caviar bio de la Maison « Neuvic » 30 g 78€

pour commencer

Gravlax de sériole façon tiradito, fenouil, pamplemousse, tandoori 23€
Tartare de thon rouge, brocoli, tomate et basilic 24€
Carpaccio de bœuf, artichaud, roquette, parmesan 29€
Asperge verte, lard de Colonata, sauce hollandaise et bergamotte 25€
Burrata, épinards, truffe, foccacia 22€
Tataki de boeuf, sésame, soja, jalapeños 27€

plats

Linguine au homard, tomates, ail et pistache 79€
Coquillettes, jambon, pecorino, truffes 36€
Sole, beurre noisette, câpres, citron 69€
Poulpe, patate douce, chorizo et aioli 39€
Côte de veau milanaise de Jacques, roquette, parmesan 49€
Joue de bœuf braisée, olives, gnocchi, olive et sauge 41€
Supreme de volaille, sauce vierge, grenaille, jus corse 33€

à partager

Pêche du jour (Daurade, Loup, Saint-Pierre, Turbot... selon arrivage)
Entrecôte boeuf Black Angus, beurre maître d'hôtel - 550g 135€
Épaule d'agneau de lait, carottes, cumin 115€

accompagnements 10€

Frites fraîches • Purée maison • Poêlée légumes • Cœur de Sucrine,
Riz parfumé • Grenaille • Purée à la truffe (supplément de 5€)

menu enfant 25€

Filet de poisson, purée et légumes
Suprême de volaille, purée et légumes
Boule de glace vanille, fraise ou chocolat

Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou

desserts



Crêpe gourmande aux pommes héritage de la maison et glace vanille 13€
Gourmet crêpe with heritage apples and vanilla ice cream

Cookie Dough 17€

Fleur exotique mangue-passion et croustillant coco 15€
Exotic mango-passion flower with crispy coconut

Pavlova fruits rouges 16€
Red berry pavlova

Banane Givrée de chez Sorbetti 18€
Frozen banana from Sorbetti

Rocher praliné noisette du piemont et espuma yuzu 17€
Piedmont hazelnut praline rocher and yuzu espuma

L'illusion citron 18€
The lemon illusion

glaces et sorbets

Vanille, café, snickers et yaourt 5€
Vanilla, coffee, snickers, yogurt

Citron, passion, fraise, chocolat, coco 5€
lemon, passion fruit, strawberry, chocolate, coconut



finir en beauté

Chartreuse givrée 14€

Expresso Martini caramel beurre salé 18€

Irish coffee 19€

Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou

cocktails signatures

Certains de nos cocktails peuvent être déclinés en version virgin



RED LITCHI.....16€

« Alerte rouge !

Pour cette base fouguese, vous trouverez la téquila et le citron vert avec pour fil rouge la framboise et le jus de litchi complémentés par le Soho et une touche de gingembre pour ses bienfaits vertueux.

Sirotez-le au soleil et vous êtes sûr que la palette chromatique annoncée sera respectée.

Qui a parlé de s'enflammer ? »



L'HIBISCUS FÉRIQUE.....18€

« Envie de voyager sans bouger ?

Une base de vodka, Cointreau et un zeste de citron vert pressé, le tout adouci par le sirop d'hibiscus. Un mélange aussi frais que floral, servi dans un verre à Espresso Martini pour ajouter un soupçon de sophistication . »



BALI BERRY.....18€

«Laissez-vous envoûter par l'élégance rafraîchissante du Bali Berry notre cocktail signature : un gin sublimé par la douceur de la purée de fruits rouges, l'arôme frais de la menthe et l'effervescence du gingembre frais & lime .

Un cocktail qui vous transporte dans un voyage de fraîcheur et de saveurs ! »



EXPRESSO MARTINI CAMEL.....18€

« L'élégance d'un cocktail raffiné, une explosion de saveurs pour éveiller vos papilles et animer vos soirées à Cabane.

Et pour sublimer encore plus cette expérience, laissez-vous séduire par l'option qui vous fait rêver : un Espresso Martini au chocolat velouté ou à la noix de coco exquise.

Trois variations, trois voyages gustatifs, une seule promesse : un moment inoubliable. »



JAMAÏCAN STAR.....18€

« Qui : une star anonyme que vous comptez déguster

Quoi : un cocktail

Les ingrédients dont on parle ici ? Rhum brun, coulis de mangue passion, jus d'ananas, citron vert pressé et gingembre frais.

Où : Plage de Ramatuelle ou Jamaïque vous pouvez choisir!

Je ne sais pas vous, mais pour moi le mystère s'épaissit . »



PAMPLEMOUSSE SPRITZ.....17€

« La boisson de toutes les convoitises (cocktail préféré de notre cabanière en chef). On ne compte pas vous rafraîchir les idées ici mais plutôt vous désaltérer avec une équation parfaite d'ingrédients qui sauront aiguïser votre curiosité.

Du pamplemousse fraîchement pressé, du Gin Mare au goût légèrement épicé auquel s'ajoute du Saint-Germain cette liqueur à la fleur de sureau.

Une pointe de soda ainsi que du Prosecco viendront compléter cette liste non exhaustive sans oublier LA branche de romarin.

Et non, il n'y a pas que des glaçons ! »

le YAYA



YAYA.....18€

« La potion magique préférée de votre tante Yaya, celle qui danse toujours la première au mariage et qui raconte des histoires impossibles à vérifier.

Mélangez une dose de bonne humeur, une pincée de folie, et une touche de « j'ai oublié de quoi on parlait . »

Le Yaya's Cocktail, c'est comme une fête ça commence en douceur et ça finit avec des chorégraphies improbables et des secrets bien gardés qui sortent . »



rafraîchissements

eaux

Evian 100 cl	9€	Badoit 100 cl	9€
--------------	----	---------------	----

jus bien-être

Détox pomme, carotte, gingembre	15€	Bambou céleri, citron, pomme	15€	Ace orange, carotte, citron, gingembre	15€
Coolcumber comcombre, pomme, menthe	15€	Fruits pressés orange, citron ou pamplemousse	9€	Citronnade	12€
Smoothie make your own orange, fraise, framboise, banane, ananas	14€	Revolver lait d'amande, graine de chia, banane, miel	15€		

matsue tea

Amoureux de la forêt pomme - Myrtille Sauvage	6€	Feuille de Provence romarin - Thym - Citron	6€	Madagascar rooibos vanille	6€
Earl Grey saveur Bergamote	6€	Thé glacé pêche de vignes	10€		

café

LAIT VÉGÉTAL : AMANDE OU AVOINE

Black iced coffee	10€	White iced coffee	11€	Latte macchiato	8€
Flat white	10€	Affogato	11€	Irish coffee	19€

bière

Heineken pression	7€	Corona	9€	Corona 0°	8€
Noam	9€				

vins & champagnes

AU VERRE

Rosé, <i>Domaine des Campaux</i>	9€	Blanc, <i>Domaine des Campaux</i>	9€	Rouge, <i>Domaine des Campaux</i>	9€
		Petit-chablis, <i>Domaine Millet</i>	11€	Rouge, <i>Côtes-du-Rhône</i>	11€
Coupe de champagne, <i>Deutz Brut</i>	15€				
Piscine de champagne, <i>Deutz Brut</i>	18€				

spiritueux

TEQUILA

Patron Silver	18€
Don Julio 1942	39€

RHUM

Diplomatico	18€
Zacapa	22€
3 Rivières triple millésime	22€
Jus d'or by Éric Judor	14€

WHISKY

Patron Reposado	20€
Patron Café	22€
Chivas Regal 12 ans	20€
Nikka	18€

GIN

Hendricks	20€
Mare	22€

VODKA

Grey Goose	16€
------------	-----

cabane bambou

rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>	<u>300cl</u>
2024 Domaine des Campaux Canisson rosé (BIO)	41€		
2024 <i>Domaine des Campaux</i> Osé Rosé (BIO)	58€	116€	240€
2024 <i>Château Barbeyrolles</i> – Pétale de Rose (BIO)	61€		
2024 <i>Domaine Rinaudo</i> – Cuvée Finesse (BIO)	57€		
2024 <i>Château Pampelonne</i>	48€		
		<u>600cl</u>	
2024 <i>Domaine des Campaux</i> Osé Rose (BIO)		480€	

blanc



AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
2023 <i>Domaine des Campaux</i> – Osé Blanc (BIO)	58€	116€
2024 <i>Domaine de la Rouillere</i> - La Grande Reserve	66€	
2024 <i>Domaine du Paternel Blanc De Blancs</i> - Cassis	67€	
BOURGOGNE		
2023 <i>Chablis 1^{er} Cru</i> - Domaine Millet	89€	
2022 <i>Saint Aubin 1er Cru</i> - Domaine au Pied du Mont Chauve	115€	
2020 <i>Puligny-Montrachet Vieilles Vignes</i> – Vincent Girardin	160€	
2021 <i>Beaune 1er Cru Clos des Mouches</i> – Joseph Drouin	410€	
2023 <i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i> – Henri Boillot (BIO)	440€	
VALLÉ DU RHONE		
2023 <i>Saint Joseph Ro-Rée</i> - Domaine Louis Cheze	72€	
2022 <i>Condrieu Les Terrasses de l'Empire Blanc</i>	160€	
LOIRE		
2022 <i>Château de Sancerre</i> - Cuvée Silex	75€	
Bordeaux		
2019 <i>Château d'Yquem</i> - 37,5cl	290€	



Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou



rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
2023 <i>Domaine des Campaux</i> – L'Écuyer (BIO)	49€	98€

VALLÉE DU RHONE

2022 <i>Côte-Rôtie</i> – François Villard Cuvée Galet Blanc	110€	
2017 <i>Châteauneuf-du-Pape Mont-Redon</i> – Le Plateau	230€	

BOURGOGNE

2020 <i>Givry 1er Cru Servoisine</i> – Domaine Joblot	105€	
2020 <i>Nuit Saint George 1^{er} Cru Aux Saint Juliens</i> -	190€	
2021 <i>Beaune 1er Cru Clos Des Mouches</i> – Joseph Drouhin	430€	

BORDEAUX

2018 <i>Château Bonnange</i> - Côte de Blaye	59€	
2022 <i>N°3 d'Angéhus</i> - Saint-Émilion	140€	



TIA'S WINE LIST

2019 <i>Vega Sicilia del Duero</i> - Valbuena 5 ^o – Espagne	430€	
2014 <i>Vega Sicilia D.O. Ribera del Duero</i> , «Único» – Espagne	780€	1600€
2016 <i>Biondi-Santi</i> «Brunello di Mantalcino» Riserva – Italie	760€	

champagne

	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
<i>Deutz</i> , Brut	95€	195€
<i>Ruinart</i> , Blanc de Blancs	195€	400€
<i>Billecart-Salmon</i> , Rosé	190€	360€
<i>Dom Pérignon</i> , 2015	450€	