

cabane bambou

Cette carte a été élaborée par notre Chef albano-italien Kristjel Miloti et son équipe pour mettre en avant les producteurs locaux au fil des saisons.



pour la table

Nems de la Cabane, sauce sweet chili ^(4 pcs) 18€
Calamars frits au beurre persillé, sauce tartare 27€
Labneh et crudités de saison 23€

entrées

Tataki de bœuf sauce thaï, jalapeños, oignons frits 27€
Ceviche de Gambas, Aji amarillo 27€
Salade primavera, avocat, fraise, radis, petits pois, gomashio 24€
Asperges vertes, Hollandaise, croûtons dorés, perles d'Arenkha 24€
Carpaccio de thon, fruit de la passion, yuzu, avocat, kiwi, câpres, furikake 28€
Chipirons grillés, piperade, olives taggiasche, tomate confite 25€
Tiradito de sériole, pomme verte, céleri, petits pois 28€

plats



Côte de veau milanaise de Jacques, salade verte 51€
Poulpe grillé, Romesco, terre d'olive, piquillos 41€
Sole grillée, Meunière, feuilles de câpres 79€
Fregola sarda, cresson, pamplemousse brûlé 34€
Linguine Poutargue, crème citronnée, parmigiano reggiano 36€
Noix d'entrecôte Black Angus, salsa verte, poivrons padrón 45€
Suprême de volaille, Label Rouge, broccolinis 36€
Aubergine confite, chèvre frais, pistaches, miel 32€

à partager

Pêche du jour (Daurade, Loup, Saint-Pierre, Turbot... selon arrivage)
Élevage 135€ (2 pers) / Sauvage 160€ (2 pers)
Côte de bœuf Aberdeen Angus, accompagnement au choix 145€

accompagnements 12€

Frites fraîches • Purée maison • Salade verte
Ratatouille • Purée à la truffe (+5€)



menu enfant 27€

Gnocchi sauce tomate, mozzarella
Suprême de volaille, purée de pomme de terre
Boule de glace au choix

cabane bambou

desserts



La tarte passion, yuzu, poire, ganache chocolat blanc 16€
Passion fruit, yuzu, pear tart, white chocolate ganache

Crêpe gourmande aux pommes, héritage de la maison et glace vanille 14€
Signature apple crêpe, vanilla ice cream

Cookie dough 17€

Pavlova fraise, rhubarbe et crémeux basilic 15€
Strawberry & rhubarb pavlova, basil cream

Choux à la crème pralinée, noisette croquante, feuillantine 15€
Praline cream puff, crunchy hazelnut, and feuillantine

glaces et sorbets

Vanille, chocolat noir, kinder, café, noisette, yaourt, stracciatella, fraise 4€
Vanilla, dark chocolate, kinder, coffee, hazelnut, yogurt, stracciatella, strawberry

Citron de Menton, pistache de Sicile, pêche de vigne 6€
Menton lemon, Sicilian pistachio, vine peach

finir en beauté

Chartreuse givrée 14€
Frosted Chartreuse

Nos espresso martini : caramel au sel de mer, coco, chocolat 19€
Our Espresso Martinis: sea salt caramel, coconut, chocolate

Irish coffee 19€



Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou

cocktails signatures

Certains de nos cocktails peuvent être déclinés en version virgin



GRENADA SPRITZ 20cl21€

« Vibrant & Solaire. »

Un spritz délicat à la liqueur de sureau et au prosecco, sublimé par l'éclat de la grenade. Une touche de basilic et de poivre Timut pour une fin de journée agrumée, comme un coucher de soleil à Pampelonne. »



L'HIBISCUS FÉRIQUE 20cl19€

« Sophistiqué & Floral. »

Une base de vodka et Cointreau relevée par un zeste de citron vert, le tout adouci par l'élégance de l'hibiscus. Un mélange frais servi dans un verre à martini pour un voyage sensoriel raffiné. »



YUZU BAMBOU 25cl21€

« Limpide & Subtil. »

Un songe à Ramatuelle où le saké infusé au yuzu rencontre la précision du gin et la vivacité de la menthe fraîche. Un cocktail équilibré, à savourer à la lueur du jour ou à la promesse du soir. »



NOS ESPRESSO MARTINI 20cl19€

« L'Élégance Onctueuse. »

Le cocktail iconique réinventé pour vos soirées à Cabane. Une explosion de saveurs au café, déclinée en trois variations gourmandes : Caramel au sel de mer, Chocolat velouté ou Noix de coco exquise. »



JAMAÏCAN STAR 40cl19€

« L'Exotisme Intense. »

Un mélange de caractère au rhum brun, coulis mangue-passion et jus d'ananas. Le citron vert et le gingembre frais apportent une touche épicée pour une escale sauvage entre Ramatuelle et la Jamaïque. »



PAMPLEMOUSSE SPRITZ 40cl19€

« L'Équation Parfaite. »

L'amertume du pamplemousse frais rencontre le Gin Mare et la douceur florale du Saint-Germain. Allongé au prosecco avec une pointe de soda et de romarin pour une fraîcheur qui aiguise les sens. »



YAYA 25cl19€

« Audacieux & Festif. »

La recette signature inspirée par l'énergie de «Tante Yaya». Un cocktail qui commence en douceur et finit sur des notes joyeuses et secrètes. Le mélange idéal pour des moments mémorables. »

iced latte 20cl

plant-based milk available



Matcha latte <i>framboise, passion, mangue</i>	11€ +4€
Black coffee	11€
Ube latte	14€
White coffee	12€
Golden latte	12€

jus détox 25cl



Morning boost <i>pomme, carotte, gingembre</i>	15€
Beet the heat <i>betterave, pomme, gingembre</i>	15€
Green reset <i>céleri, citron, pomme, concombre, gingembre</i>	15€
ACE <i>orange, carotte, citron, gingembre</i>	15€
Homemade ice tea <i>pêche de vigne</i>	10€
Coconut	15€
Jus de grenade pétillant	14€
Homemade limonade	12€
Fruits pressés 20cl <i>orange, citron ou pamplemousse</i>	9€

Pimp your drink add collagène or créatine 2€

smoothies protéinés 25cl

Berry glow <i>lait d'avoine, graines de chia, myrtilles, framboise, açai, whey vanille</i>	16€
Tropical reboot <i>mangue, passion, banane, eau de coco, graines de chia, whey vanille</i>	16€
Greedy <i>lait d'amande, banane, beurre de cacahuète, flocons d'avoine, whey chocolat</i>	16€
Coco bambou <i>lait de coco, banane, éclat de chocolat & coco, flocons d'avoine, whey noisette</i>	16€
Custom smoothie fruit <i>orange, fraise, framboise, banane, ananas</i>	15€



hydratation

MATSUE TEA 25cl

Amoureux de la forêt <i>pomme, myrtille sauvage</i>	6€	Feuille de Provence <i>romarin, thym, citron</i>	6€	Evian 100cl	9€
Earl Grey <i>saveur bergamote</i>	6€	Madagascar <i>rooibos vanille</i>	6€	Badoit 100cl	9€

apéritifs

AU VERRE 14cl

Vin blanc <i>Domaine des Campaux Petit-Chablis, Domaine Millet</i>	9€ 12€	Champagne <i>Coupe de Philipponnat Non dosé 10cl Piscine de Philipponnat Non dosé</i>	15€ 18€	Bière <i>Heineken pression 25cl Noam 33cl Corona 33cl Corona 0° 33cl</i>	7€ 9€ 9€ 8€
Vin rouge <i>Domaine des Campaux Côtes-du-Rhône, Parallèle 45</i>	9€ 12€	Prosecco 0°	8€		
Vin Rosé <i>Domaine des Campaux</i>	9€				

cabane bambou

rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>	<u>300 cl</u>
2025 <i>Domaine des Campaux - Osé Rosé (BIO)</i>	58€	116€	240€
2025 <i>Château Barbeyrolles – Pétale de Rose (BIO)</i>	61€		
2025 <i>Domaine Rinaudo – Cuvée Finesse (BIO)</i>	57€		
2025 <i>Château pampelonne</i>	48€		
2025 <i>Domaine des Campaux - Les Cannissons</i>	41€		
			<u>600 cl</u>
2025 <i>Domaine des Campaux Osé Rose (BIO)</i>			480€

blanc



AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>	<u>300 cl</u>
2025 <i>Domaine des Campaux - Osé blanc (BIO)</i>	58€	116€	240€
2025 <i>Domaine de la Rouillere - La Grande Reserve</i>	66€		
2025 <i>Domaine du Paternel Blanc De Blancs - Cassis</i>	69€		
BOURGOGNE			
2024 <i>Chablis 1^{er} Cru - Domaine Millet</i>	89€		
2022 <i>Saint Aubin 1^{er} Cru - Domaine au Pied du Mont Chauve</i>	115€		
2021 <i>Puligny-Montrachet – Olivier Leflaive</i>	195€		
2022 <i>Meursault 1^{er} Cru Perrieres - Domaine Michelot</i>	250€		
2022 <i>Beaune 1^{er} Cru Clos des Mouches – Joseph Drouhin</i>	410€		
2024 <i>Corton-Charlemagne Grand Cru – Henri Boillot (BIO)</i>	440€		
2020 <i>Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - Maison Roche de Bellene</i>	880€		
VALLÉE DU RHÔNE			
2024 <i>Saint Joseph Ro-Rée - Domaine Louis Cheze</i>	72€		
2024 <i>Condrieu Les Terrasses de l'Empire Blanc</i>	160€		
LOIRE			
2022 <i>Château de Sancerre - Cuvée Silex</i>	75€		



cabane bambou

rouge



AOP CÔTES DE PROVENCE	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
2024 <i>Domaine des Campaux</i> – L'Écuyer (BIO)	49 €	98 €
2023 <i>Domaine Rinaudo</i> - Rouge Satin (BIO)	67 €	
VALLÉE DU RHÔNE		
2023 <i>Côte-Rôtie</i> – Cuvée Galet Blanc - François Villard	110 €	
2017 <i>Châteauneuf-du-Pape Mont-Redon</i> – Le Plateau	230 €	
BOURGOGNE		
2023 <i>Givry 1er Cru Servoisine</i> – Domaine Joblot	105 €	
2020 <i>Nuits Saint Georges 1^{er} Cru</i> - Aux Saint Juliens	190 €	
2021 <i>Beaune 1er Cru Clos Des Mouches</i> – Joseph Drouhin	430 €	
BORDEAUX		
2022 <i>N°3 d'Angélus</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 €

champagne



	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
<i>Philipponnat</i> - réserve Perpétuelle - Non dosé	95 €	195 €
<i>Philipponnat</i> - Blanc de Noirs - 2019	160 €	
<i>Philipponnat</i> - Clos des Goisses - 2014	430 €	
<i>Ruinart</i> , Blanc de Blancs	195 €	400 €
<i>Billecart-Salmon</i> , Rosé	190 €	380 €
<i>Dom Pérignon</i> , 2015	450 €	