

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 27€
- Burrata (300g), tomates multicolores et basilic 42€
- Tacos de tartare de boeuf à l'italienne 21€

pour commencer

- Gravlax de sériole façon tiradito, fenouil, pamplemousse, tandoori 24€
- Tartare de thon rouge, brocomol, tomate et basilic 25€
- Tataki de boeuf, sésame, soja, jalapeños 27€
- Ceviche de gambas, coco, coriandre, noix de cajou 26€
- Salade Niçoise, haricots verts, anchois, thon, poivrons, oeufs mollets, pommes de terre 37€
- Salade Cabane, gambas vapeur, sauce Aji Amarillo, avocat, mangue et agrumes 35€
- Artichauds grillés, coeur de burrata, sauce pili-pili, roquette 27€

plats



- Linguine alle Vongole, tomates cerises et cibettes 35€
- Linguine au homard, tomates, ail et pistache 79€
- Pipe rigate, tomates, olives, amandes et estragon 31€
- Sole, beurre noisette, câpres, citron 69€
- Poulpe, patate douce, chorizo et aïoli 39€
- Côte de veau milanaise de Jacques, roquette, parmesan 49€
- Suprême de volaille, sauce vierge, grenailles, jus corsé 33€
- Gambas, petit épeautre, curry rouge, coriandre 44€

à partager

- Pêche du jour (Daurade, Loup, Saint-Pierre, Turbot... selon arrivage)
- Langouste grillée, linguine, tomate basilic et bisque de corail 260€ (2 pers, selon arrivage)
- Entrecôte boeuf Black Angus, beurre maître d'hôtel 145€ (550g, 2 pers)

accompagnements

- Frites fraîches • Purée maison • Poêlée légumes • Mesclun
- Pommes de terre Grenailles • Purée à la truffe (supplément de 5€)

12€



menu enfant

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

25€

Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou

This menu was created by our chef and his team to highlight local producers throughout the seasons.



opening bites

- Cabane-style nems (4 pcs) 18€
- Fried calamari 27€
- Burrata (300g), heirloom tomatoes, basil 42€
- Beef tartare tacos, Italian-style 21€

to begin

- Amberjack gravlax, tiradito-style, fennel, grapefruit, tandoori 24€
- Red tuna tartare, broccomol, tomato & basil 25€
- Beef tataki, sesame, soy, jalapeños 27€
- Prawn ceviche, coconut, coriander, cashew nuts 26€
- Niçoise Salad, green beans, anchovies, tuna, bell peppers, soft-boiled eggs, potatoes 37€
- Cabane Salad, steamed prawns, Aji Amarillo sauce, avocado, mango & citrus 35€
- Grilled artichokes, burrata heart, pili-pili sauce, rocket 27€

main courses



- Linguine alle Vongole, cherry tomatoes & spring onions 35€
- Linguine with lobster, tomato, garlic & pistachio 79€
- Rigate pasta, tomatoes, olives, almonds & tarragon 31€
- Sole, brown butter, capers, lemon 69€
- Octopus, sweet potato, chorizo & aioli 39€
- Milanese veal chop of Jacques, arugula, parmesan 49€
- Chicken supreme, green sauce, baby potatoes 33€
- Prawns, spelt, red curry, coriander 44€



to share



- Catch of the day (Sea bream, Sea bass, John Dory, Turbot... depending on availability)
- Grilled rock lobster, linguine, tomato-basil sauce & coral bisque 260€ (serves 2, depending on availability)
- Black Angus ribeye steak, maître d'hôtel butter 145€ (550g, serves 2)

sides

- Fresh fries • House-made mashed potatoes • Sautéed vegetables • Mixed salad
- Baby potatoes • Truffle mash (extra €5)

12€



kids' menu

- Fish fillet, mash & vegetables
- Chicken supreme, mash & vegetables
- One scoop of vanilla, strawberry or chocolate ice cream

25€

All prices in euros – Service included

cabane bambou

desserts



Crêpe gourmande aux pommes héritage de la maison et glace vanille 15€
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

Coco givrée de chez Sorbetti 31€ (2 pers)
Frozen coconuts from Sorbetti (serves 2)

Fruit de la passion givrée de chez Sorbetti 18€
Frozen passion fruit 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

Assiette de pastèque fraîche 26€
Fresh Watermelon Plate

Caissette de fruits rouges à partager, retour de cueillette, chantilly vanille 46€
Freshly Picked Red Berries, to share, served with Vanilla Chantilly Cream

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€

Nos expressos martini caramel sel de mer, coco, choco 18€

Irish coffee 19€



Prix nets en euros - Service compris