

cabane bambou

*Le Chef Kristjel Miloti et son équipe proposent une cuisine fraîche, guidée par le respect du produit.
Inspirée des quatre vents, notre cuisine voyage à travers les saveurs du monde,
en s'appuyant sur des produits locaux et de saison, dans une démarche responsable et durable.*

en attendant



- Nems de la Cabane, sauce sweet chili, salade, menthe ^(4 pcs) 20€
- Calamars frits au beurre persillé, sauce tartare, citron 27€
- Labneh, pain pita, zaatar, olives taggiasche, grenade, huile pimentée, pistaches 25€
- Burrata 300 g, tomates anciennes multicolores, huile au basilic, olives taggiasche, vinaigre petimezi 46€
- Salade grecque à partager, feta, olives Kalamata, oignon rouge, concombre, tomates, vinaigrette petimezi 49€

entrées

- Tataki de boeuf, sauce thaï, jalapeños, oignons frits, chutney de piment 28€
- Ceviche de gambas, leche verde, coco, kiwi, menthe, gingembre et agrumes 28€
- Gaspacho de tomates, concombre, basilic, croûtons de vieux pain, poivron doux, vinaigre balsamique 25€
- Salade de fenouil, agrumes, anchois marinés, pickles d'oignon, olives et basilic 24€
- Vitello tonnato, ventrèche de thon, fruits de câpres, anchois, jus réduit et salicorne 29€
- Carpaccio de bar, gel citron, oeufs de saumon, pêche, kumquat et tagète 29€

plats

- Côte de veau milanaise de Jacques, salade d'herbes, Parmigiano Reggiano 52€
- Tartare de boeuf, sauce tartare, anchois, câpres et pickles 32€
- Poulpe, sauce romesco, sucrine grillée et terre d'olive 43€
- Sole fraîche grillée, sauce meunière, feuilles de câpres 79€
- Volaille, sauce ajo blanco, légumes du potager et jus réduit 37€
- Risotto au homard bleu grillé, bisque et émulsion de crustacés 69€
- Linguine alle vongole, tomates cerises, persil, ail et jalapeños 36€
- Ravioles au King Crab, émulsion de crustacés, fenouil confit et jeunes pousses 43€
- Noix d'entrecôte Black Angus, oignons nouveaux, poivrons Padrón et salsa verde 48€
- Aubergine confite, crémeux de chèvre, pesto à la pistache et miel au piment doux 35€



à partager

Servies avec accompagnements

- Pêche du jour (Daurade, Loup, Saint-Pierre, Turbot... selon arrivage)
Élevage 140€ - 2 pers / Sauvage 160€ - 2 pers
- Langouste royale, servie avec des linguine à la bisque de crustacés 260€
- Côte de boeuf Angus USA, salsa verde 155€
- Secreto de porc ibérique laqué à la thaï, légumes du soleil 96€

accompagnements 12€

Frites • Haricots verts parmesan • Salade de tomates multicolores • Purée de pommes de terre • Salade verte
Purée à la truffe (+5€)



menu enfant 28€

- Suprême de volaille, frites
- Farfalle, sauce tomate et parmesan
- Boule de glace au choix (chocolat vanille fraise)

Prix nets en euros - Service compris

cabane bambou

Chef Kristjel Miloti and his team create fresh cuisine centered on a deep respect for the ingredients. Inspired by the «four winds,» our dishes explore flavors from around the globe, while prioritizing seasonal, locally-sourced produce through a responsible and sustainable philosophy.



to start

- Cabane spring rolls, sweet chili sauce, lettuce, mint ^(4 pcs) 20€
- Fried calamari with parsley butter, tartar sauce, lemon 27€
- Labneh, pita bread, za'atar, taggiasca olives, pomegranate, chili oil, pistachios 25€
- 300g Burrata, heirloom multicolored tomatoes, basil oil, Taggiasca olives, petimezi vinegar 46€
- Greek salad to share, feta cheese, Kalamata olives, red onion, cucumber, tomatoes, petimezi dressing 49€

starters

- Beef tataki, Thai sauce, jalapeños, crispy fried onions, chili chutney 28€
- Prawn ceviche, leche verde, coconut, kiwi, mint, ginger, and citrus fruits 28€
- Tomato gazpacho, cucumber, basil, old bread croutons, sweet pepper, balsamic vinegar 25€
- Fennel salad, citrus fruits, marinated anchovies, pickled onion, olives, and basil 24€
- Vitello tonnato, tuna belly, caper berries, anchovies, reduced jus, and samphire 29€
- Sea bass carpaccio, lemon gel, salmon roe, peach, kumquat, and marigold 29€

mains

- Jacques' Milanese veal chop, herb salad, Parmigiano Reggiano 52€
- Beef tartare, tartare sauce, anchovies, capers, and pickles 32€
- Octopus, romesco sauce, grilled baby gem lettuce, and olive crumb 43€
- Fresh grilled Dover sole, meunière sauce, caper leaves 79€
- Chicken supreme, ajo blanco sauce, garden vegetables, and reduced jus 37€
- Risotto with grilled blue lobster, bisque, and shellfish emulsion 69€
- Linguine alle vongole, cherry tomatoes, parsley, garlic, and jalapeños 36€
- King crab ravioli, shellfish emulsion, confit fennel, and baby shoots €43
- Black Angus ribeye steak, spring onions, Padrón peppers, and salsa verde 48€
- Confit eggplant, goat cheese cream, pistachio pesto, and mild chili honey 35€



to share



Served with sides

- Catch of the day (Sea bream, Sea bass, John Dory, Turbot... subject to availability)
Farm raised 140€ - 2 pers / Wild-caught 160€ - 2 pers
- Royal spiny lobster, served with linguine and shellfish bisque sauce 260€
- US Angus rib steak, salsa verde 155€
- Thai-glazed Iberian pork secreto, Mediterranean vegetables 96€

side dishes 12€

- French fries • Green beans with Parmesan • Multicolored tomato salad • Mashed potatoes • Green salad
- Truffle mashed potatoes (+5€)



kids' menu 28€

- Chicken supreme, with French fries
- Farfalle with tomato sauce and Parmesan cheese
- One scoop of ice cream of your choice (chocolate, vanilla, or strawberry)

Net prices in Euros - Service included

cabane bambou

desserts



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

Cookie dough 17€

Pavlova pêche, ganache au thé vert, gel pêche de vigne 15€
Peach pavlova, green tea ganache, vine peach gel

Demi Lune aux agrumes, crème citron et segment d'orange 16€
Citrus Half-Moon with Lemon Cream and Orange Slices

fruits givrés - maison Sorbetti

Litchi-mangoustan, citron, banane, fruit de la passion 16€
Lychee-mangosteen, Lemon, Banana, Passion fruit

Pour 2 personnes - Ananas ou Coco 32€
Serves 2 - Pineapple or Coconut

à partager

Plateau de fruits givrés (5 parfums) 110€
Assorted frosted fruits platter (5 flavors)

Assiette de pastèque 32€
Watermelon plate

Assiette de fruits frais 36€
Plate of fresh fruits



glaces et sorbets

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

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

Edmiston Ice Cream 14€

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. »



NOS EXPRESSOS MARTINI 20cl.....19€

« L'Élégance Onctueuse.

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



PAMPLEMOUSSE SPRITZ 40cl.....19€

« 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. »



L'HIBISCUS FÉRIQUE 20cl.....19€

« Sophistiqué & Floral.

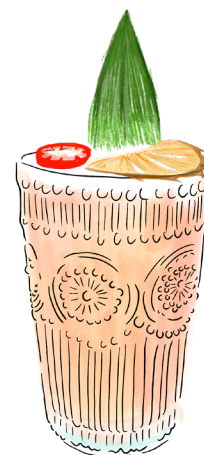
Une base de vodka et Cointreau relevée par un zeste de citron vert, le tout adouci par l'élégance de l'hibiscus. Un mélange frais servi dans un verre à martini pour un voyage sensoriel raffiné. »



JAMAÏCAN STAR 40cl.....19€

« 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. »



YAYA 25cl.....19€

« 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. »



YUZU BAMBOU 25cl.....21€

« 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. »



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€
Fruits pressés 20cl <i>orange, citron ou pamplemousse</i>	9€
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€

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€



rafraîchissements

MATSUE TEA 25cl

Amoureux de la forêt <i>pomme, myrtille sauvage</i>	6€	Feuille de Provence <i>romarin, thym, citron</i>	6€	Evian 100cl	6€
Earl Grey <i>sauveur bergamote</i>	6€	Madagascar <i>rooibos vanille</i>	6€	Badoit 100cl	10€

apéritifs

AU VERRE 14cl

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