

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, cranberry, huile pimentée, pistaches 25€
- Salade Niçoise à partager, ventrèche de bonite, haricot vert, artichaut, olives, tomate, oeuf, anchois, pickles 52€
- Burrata 300g, tomates multicolores, olives taggiasche, chapelure aux herbes , 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€
- Vitello tonnato, ventrèche de thon, fruits de câpres, anchois et salicorne 29€
- Carpaccio de bar, gel citron, oeufs de saumon, pêche, kumquat et tagète 29€
- Salade d'haricot vert, poids gourmand, fruit sec, pecorino et chimichurri 23€

plats

- Côte de veau milanaise de Jacques, salade d'herbes, Parmigiano Reggiano 52€
- Tartare de boeuf, sauce tartare, anchois, câpres et pickles 32€
- Poulpe grillé, sauce romesco, artichaut, gel citron, et terre d'olive 43€
- Sole fraîche grillée, sauce façon meunière, feuilles de câpres 79€
- Volaille, sauce ajo blanco, légumes vert et jus réduit 37€
- Linguine au citron, poutargue, huile aux herbes 37€
- Linguine alle vongole, 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 • Quinoa aux herbes • Tomates anciennes • 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, cranberry, chili oil, pistachios 25€
- Niçoise salad to share, skipjack tuna belly, green beans, artichokes, olives, tomatoes, eggs, anchovies, pickles 52€
- 300 g Burrata, assorted tomatoes, Taggiasca olives, herb breadcrumbs, Petimezi vinegar 46€
- Greek salad to share, with feta, Kalamata olives, red onion, cucumber, tomatoes, and petimezi vinegar 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, 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€
- Grilled octopus, romesco sauce, artichoke, lemon gel, and olive purée 43€
- Fresh grilled Dover sole, meunière sauce, caper leaves 79€
- Chicken supreme, ajo blanco sauce, green vegetables, and reduced jus 37€
- Linguine with lemon, bottarga, and herb-infused oil 37€
- Linguine alle vongole, 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 • Heirloom tomatoes • Herb-seasoned quinoa • 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's dinners

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..

* entrées à partager

- Nems de la Cabane, sauce sweet chili, salade, menthe ^(4 pcs) 20€
- Artichaut à la Giuda, caviar d'aubergines, guanciale 23€
- Burrata 300g, tomates multicolores, olives taggiasche, vinaigre petimezi 46€
- Thon sashimi, câpres liliput, condiment asiatique 28€
- Labneh, gambas cameron, pastèque, concombre, chorizo ibérique 25€
- Salade Marine, poulpe, gambas, seiche, céleri, carotte, agrumes 31€
- Carpaccio de bar, gel citron, oeufs de saumon, pêche, kumquat et tagète 29€

plats

- Loup papillon, sauce fraîche méditerranéenne, raisin de mer, gel citron 56€
- Coquelet crapaudine au binchotan, sauce thym-citron, jus corsé 39€
- Sole fraîche grillée, sauce meunière, feuilles de câpres 79€
- Risotto au homard bleu grillé, bisque et émulsion de crustacés 69€
- Noix d'entrecôte Black Angus, oignons nouveaux, poivrons Padrón et salsa verde 48€
- Linguine au citron, poutargue, huile aux herbes 37€

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€
- Tomahawk Black Angus, jus corsé, salsa verde 195 €
- Côte de boeuf Angus USA, salsa verde 155€
- Gambas Cameron, riz Venere, bisque crustacés 96€
- Secreto de porc ibérique laqué à la thaï, légumes du soleil 96€
- Paccheri alla "Vittorio", parmesan, stracciatella, basilic 68€

accompagnements 12€

- Frites • Tomates anciennes • Purée de pommes de terre
- Salade verte • Quinoa aux herbes
- 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)

cabane's dinners

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.



starters to share

- La Cabane Spring Rolls, sweet chili sauce, salad, mint (4 pieces) 20€
- Artichoke à la Giuda, eggplant caviar, guanciale 23€
- Burrata 300g, multicolored tomatoes, Taggiasca olives, Petimezi vinegar 46€
- Tuna sashimi, Liliput capers, Asian condiment 28€
- Labneh, Cameron shrimp, watermelon, cucumber, Iberian chorizo 25€
- Seafood Salad, octopus, shrimp, cuttlefish, celery, carrot, citrus fruits 31€
- Sea bass carpaccio, lemon gel, salmon roe, peach, kumquat, and tagete €29
- Grilled calamari, Taggiasca olive condiment, cuttlefish ink, chilled bisque €32

mains

- Butterfly bass, fresh Mediterranean sauce, sea grapes, lemon gel 56€
- Binchotan-grilled cockerel, with thyme-lemon sauce and a robust gravy 39€
- Fresh grilled sole, meunière sauce, caper leaves 79€
- Risotto with grilled blue lobster, bisque, and shellfish emulsion 69€
- Black Angus ribeye steak, spring onions, Padrón peppers, and salsa verde €48
- Linguine with lemon, bottarga, and herb-infused oil 37€



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 lobster, served with linguine in shellfish bisque 260€
- Tomahawk Black Angus, rich gravy, salsa verde 195€
- US Angus beef rib roast, salsa verde 155€
- Cameron prawns, Venere rice, shellfish bisque 96€
- Iberian pork secreto glazed with Thai sauce, sun-ripened vegetables 96€
- Paccheri alla “Vittorio,” Parmesan, stracciatella, basil 68€

side dishes 12€

- French fries • Quinoa with herbs • Heirloom tomatoes
- 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)

cabane's bbq nights



*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,
n s'appuyant sur des produits locaux et de saison, dans une démarche responsable et durable.*

entrées à partager

- Nems de la Cabane, sauce sweet chili, salade, menthe ^(4 pcs) 20€
- Chèvre frais, huile de noisette, pivoine séchée, miel au paprika fumé 24€
- Pinsa, stracciatella, nduja, artichaut, pesto roquette 34€
- Poulet karaagé, sauce tatumi 27€
- Mais grillé, sauce tarator 15€

plats

- Loup papillon, sauce fraîche méditerranéenne, raisin de mer 56€
- Gambas sauvages grillées, sauce chimichurri 41€
- Sole fraîche grillée, sauce meunière, feuilles de câpres 79€



à partager



Servies avec accompagnements

- Langouste royale, servie avec des linguine à la bisque de crustacés 260€
- Tomahawk Black Angus, jus corsé, salsa verde 195€
- Côte de boeuf Angus USA, salsa verde 155€
- Secreto de porc ibérique laqué à la thaïlandaise, légumes du potager 96€
- Paccheri "alla Vittorio", parmigiano reggiano, stracciatella, basilic 68€



accompagnements

12€

Poivrons Padrón salsa verde • Frites • Salade d'haricots verts et poids gourmands • tomates multicolores

desserts

- Cookie Dough à partager 32€
- Sphère au chocolat, biscuit madeleine, crumble aux amandes, confit d'abricot 15€
- Rubik's Cube, panna cotta à la vanille, pastèque, crémeux mangue à partager 28€



fruits givrés maison Sorbetti

- Litchi-mangoustan, citron, banane, fruit de la passion 16€
- Pour 2 personnes : ananas ou coco 32€
- Plateau 5 parfums à partager 110€
- Edmiston's Ice Cream 14€

Prix nets en euros - Service compris

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€

L'exotique, crémeux passion, sorbet mangue, chips coco 15€
Exotic, creamy passion fruit, mango sorbet, coconut chips

La framboise, ganache vanille, crumble amandes, gel citron,
sorbet citron de menton 15€
*Raspberry, vanilla ganache, almond crumble, lemon gel,
Menton lemon sorbet*

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. »



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 aigüise 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 <i>100cl</i>	9€
Earl Grey <i>saveur bergamote</i>	6€	Madagascar <i>rooibos vanille</i>	6€	Badoit <i>100cl</i>	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€				