

# *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€

Arancini scamorza fumée & sauce tomate maison (3pcs) 23€

Plateau d'huîtres Gillardeau n°3 (6 pcs · 28€ | 12 pcs · 56€)

Mont d'Or AOP (500g), charcuterie & pommes de terre grenaille 45€

## *pour commencer*

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, basilic, citron caviar 29€

Tataki de bœuf, sésame, soja, jalapeños 28€

Gravlax de saumon 27€

Velouté de butternut, marrons confits, œuf parfait 26€

## *plats*



Porc Dongpo, saké, soja, pommes de terre sautées 38€

Bœuf fondant, purée maison, jus aux morilles 44€

Côte de veau milanaise de Jacques, pâtes à la tomate 49€

Poulpe, patate douce, chorizo, aioli 39€

Pâtes carbonara, façon arrabbiata 31€

Risotto aux noisettes, pleurotes, shiitakés et girolles 34€

Sole, beurre noisette, câpres, citron 79€

## *à partager*

Pêche du jour (daurade, loup, Saint-Pierre, turbot... selon arrivage)

Rôti de bœuf Wagyu australien 9+, sauce morilles et truffe noire d'hiver (600g, 2pers) 175€

Entrecôte de boeuf Black Angus, beurre maître d'hôtel (550g, 2 pers) 145€

## *accompagnements*

Frites fraîches • Purée maison • Salade sucrine • Pommes de terre grenaille

Ratatouille • Purée à la truffe (supplément de 5€)

12€



## *menu enfant*

Filet de saumon, frites

Suprême de volaille, frites

Boule de glace vanille, fraise ou chocolat

27€

# *cabane bambou*

## *fromages*



Plateau de fromage (selon arrivage)  
*Assorted cheese platter (according to availability)*

## *desserts*

Brioche perdue, boule de glace snickers 17€  
*French toast with vanilla ice cream*

Crêpe gourmande aux pommes, héritage de la maison et glace vanille 15€  
*Apple crêpe, house recipe, vanilla ice cream*

Cookie dough 17€

Dessert du jour  
*Dessert of the day*

## *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*

# *cabane bambou*

## *rosé*

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

## *blanc*



| AOP CÔTES DE PROVENCE                             | <u>75cl</u> |
|---------------------------------------------------|-------------|
| 2024 Domaine des Campaux – Osé Blanc (BIO)        | 58€         |
| 2024 Domaine de la Rouillere - La Grande Reserve  | 66€         |
| 2024 Domaine du Paternel Blanc De Blancs - Cassis | 67€         |

## BOURGOGNE

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru - Domaine Millet                     | 89€  |
| 2022 Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru - Domaine au Pied du Mont Chauve | 115€ |
| 2021 Puligny-Montrachet – Olivier Leflaive                            | 195€ |
| 2022 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Perrieres - Domaine Michelot       | 250€ |
| 2022 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Mouches – Joseph Drouhin     | 410€ |
| 2023 Corton-Charlemagne Grand Cru – Henri Boillot (BIO)               | 440€ |
| 2020 Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru - Maison Roche de Bellene | 880€ |

## VALLÉE DU RHÔNE

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| 2024 Saint Joseph Ro-Rée - Domaine Louis Cheze | 72€  |
| 2023 Condrieu Les Terrasses de l'Empire Blanc  | 160€ |

## LOIRE

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 2022 Château de Sancerre - Cuvée Silex | 75€ |
|----------------------------------------|-----|



Prix nets en euros - Service compris

# *cabane bambou*

## *rouge*



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

### VALLÉE DU RHÔNE

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| 2023 Côte-Rôtie – Cuvée Galet Blanc - François Villard | 110€ |
| 2017 Châteauneuf-du-Pape Mont-Redon – Le Plateau       | 230€ |

### BOURGOGNE

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| 2023 Givry 1er Cru Servoisine – Domaine Joblot                   | 105€ |
| 2020 Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru - Aux Saint Juliens | 190€ |
| 2021 Beaune 1er Cru Clos Des Mouches – Joseph Drouhin            | 430€ |

### BORDEAUX

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 2022 N°3 d'Angélus - Saint-Émilion | 140€ |
|------------------------------------|------|

### TIA'S WINE LIST

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

# *champagne*



75cl    150cl

|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| Deutz, Brut                        | 95€  | 195€ |
| Louis Roederer Brut collection 245 | 150€ |      |
| Ruinart, Blanc de Blancs           | 195€ | 400€ |
| Billecart-Salmon, Rosé             | 190€ | 380€ |
| Dom Pérignon, 2015                 | 450€ |      |