

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 bœuf 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, passionfruit, 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>75 cl</u>	<u>150 cl</u>	<u>300 cl</u>
2024 <i>Domaine des Campaux</i> Osé Rosé (BIO)	58 €	116 €	240 €
2024 <i>Château Barbeyrolles</i> – Pétale de Rose (BIO)	61 €		
2024 <i>Domaine Rinaudo</i> – Cuvée Finesse (BIO)	57 €		
			<u>600 cl</u>
2024 <i>Domaine des Campaux</i> Osé Rose (BIO)			480 €

blanc



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

BOURGOGNE

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

LOIRE

2022 <i>Château de Sancerre</i> - Cuvée Silex	75 €
---	------



cabane bambou



rouge

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

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 - Aux Saint Juliens</i>	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 €
2016 <i>Biondi-Santi</i> «Brunello di Montalcino» Riserva – Italie	760 €	

champagne



	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
<i>Deutz</i> , Brut	95 €	195 €
<i>Louis Roederer</i> Brut collection 245	150 €	
<i>Ruinart</i> , Blanc de Blancs	195 €	400 €
<i>Billecart-Salmon</i> , Rosé	190 €	380 €
<i>Dom Pérignon</i> , 2015	450 €	