



# La Cabane

BRASSERIE MAISON

Tout le monde  
s'y retrouve !


## POUR COMMENCER

 <b>Ravioles aux essences de truffe</b>	11
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
 <b>Salade verte «tout simplement»</b>	6
huile d'olive, ciboulette et noix	
<b>Pâté en croûte</b>	12
aux trompettes de la mort, jus au Porto	
<b>Oeuf parfait</b>	9
champignons à la crème	
 <b>Bouillon aux légumes</b>	6
vermicelles et fines herbes	
<b>Mi-cuit de saumon</b>	12
pickles de chou rouge, poireau, huile vierge	
<b>Hareng, pomme et poireau</b> , sauce gribiche	8

## LES INCONTOURNABLES

<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr</b> ■ ■	19
moutarde à l'ancienne – frites fraîches	
<b>Généreux steak haché 300 gr</b> ■ ■ <b>oeuf à cheval</b>	23
– pommes de terre rôties	
<b>Burger Brasserie Maison</b> – frites fraîches	20
<b>steak haché 150 gr</b> ■ ■, sauce signature, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	
<b>Salade Brasserie Maison</b>	18
batavia, poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	

## À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

 <b>Crème fine de légume</b>	8
(Au choix : poivron ou aubergine de Provence) – <i>Super Producteur</i>	
<b>Duo de terrines</b>	8
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
<b>Croustillant de poulet</b> ■ ■	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	
<b>Planche de charcuterie</b>	17
<b>Planche de fromages</b>	17
<b>Planche Mixte</b>	17

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

– 19 –

Uniquement le midi.

## LES MIJOTÉS

**Paleron de veau confit** ■ ■ 25  
jus de braisage – lentilles vertes

**Fricassée de poulet fermier** ■ ■ 22  
jus parfum de morilles – purée de pommes de terre

## À LA PLANCHA

**Entrecôte 300 gr** ■ ■ 35  
échalotes confites – pommes de terre rôties

**Filet de bar** 23  
zestes de citron vert – riz aux épinards

**Escalope de saumon** 22  
crème de poireau – pommes vapeur

**Magret de canard** ■ ■ 24  
jus miel-arabica – patate douce en purée

## NI VIANDE NI POISSON

✓ **Omelette à votre goût** 14  
(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) – frites fraîches ou salade

✓ **Tajine de légumes de saison** 13  
zestes d'orange, raisins secs

✓ **Ravioles aux essences de truffe** 16  
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

✓ **Gnocchis, champignons à la crème** 15  
Grana Padano

## FINIR EN DOUCEUR

**Baba au rhum** crème onctueuse vanillée 10

**Tarte fine poire-amandes** 9  
Supplément glace vanille : + 1.50€

**Les profiteroles de Fred** 11

**Pot de crème au chocolat** 7  
caramel au beurre salé

**Minestrone de poire et de pomme** 7  
raisins secs, sirop vanille-gingembre  
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

**Ile flottante**, crème pistache, caramel et noisettes 8

**Café gourmand** 10

**Dessert signature** *Philippe Urraca* Meilleur Ouvrier de France 12



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

### LASSANA

Originaire du Sénégal, passionné par la cuisine du monde. Lassana aime mélanger les saveurs pour éveiller vos papilles.

## MENU ENFANT

– 13 –

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

### PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■

ou Escalope de saumon

ou Filet de poulet ■ ■

ou L'Omelette au choix

(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

### GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes  
ou Purée de pommes de terre ou Salade

### DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme

ou Pot de crème au chocolat

ou Demi-profiterole

ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. ✓ Plat végétarien. AB Produits issus de l'agriculture biologique. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.