



# BAR À TAPAS

Tous les soirs, sauf le dimanche, à partir de 18h30

## Grande planche des Cabanes (pour 3-4 personnes) : 24 €

Chorizo Belota, Saucisson de l'Ardèche, Jambon Serrano, assortiment de fromages affinés, houmous de lentilles corail, caviar de champignons Bio, tapenade aux olives vertes, toast à l'ail... 

## Ardoise Mixte Charcuterie et fromages : 15 €

Tartinables maison : 1 – 6 €, 2 – 11 €, 3 – 16 €   
Houmous de lentilles corail  
Caviar de champignons bio au citron confit  
Tapenade d'olives vertes aux aromates

## Sardines à l'huile 9 €

La Perle des Dieux (Saint Giles Croix de vie), toast à l'ail, beurre au piment et citron confit



Uniquement le jeudi, vendredi et samedi soir

## Le Croque du moment 8 €

Salade verte et pickles

## Arancini 14 €

Risotto, parmesan AOP, sauce tomate, olives de Kalamata, pesto de roquette

## Bun's Pulled Pork 12 €

Coleslaw, Cheddar, Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

## Frites maison : 4 €

Sauce mayonnaise ou ketchup 1 €

## Dessert de l'ardoise : 6 €

### SERVICE AU BAR

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies



# LA CARTE DU MIDI

## MENU DÉJEUNER

(Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h)  
Sur Place ou à emporter

**Entrée + Plat + Dessert : 24 €**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19 €**  
**Entrée : 7 €**  
**Plat : 14 €**  
**Dessert : 6€**

**Menu Enfant 12 €**

Au choix sur l'ardoise du jour

## SUR LE POUCE

(Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h)  
Sur Place ou à emporter

**Croque-Monsieur du jour  
et salade verte : 8.5 €**  
**Tarte du jour et salade verte : 8.5 €**  
**Burger du jour et frites aux herbes : 17 €**  
**(Option végétarienne)**  
**Frites maison : 4 €**  
**Salade verte : 3 €**  
**Sauce maison au choix :**  
**Mayonnaise, Ketchup : 1 €**

Au choix sur l'ardoise du jour

## LE BRUNCH

(Le samedi et dimanche Midi, de 11h à 14h)

**Formule à 25 € / personne**

**Thé Bio ou Café Filtre Bio à volonté**  
**jus de fruits Bio à volonté (2 au choix)**  
**1 corbeille à tartiner**  
pain, beurre, Miel ou confiture maison  
1 biscuit maison au choix

**1 brouillade**

**Porcetta Maison et saucisse**

ou

**Cake aux herbes, Labneh salade verte et  
pickles**

**Rösti de pomme de terre**

**1 dessert au choix**

**Menu enfant 12 €**

Saucisse, frites ou légumes ou les deux  
yaourt fermier  
Sirop bio à l'eau

## LA CARTE DU WEEK-END

(Le samedi et dimanche Midi, de 11h à 14h)

**Patate douce rôtie aux épices 8 €**

Patate douce bio, Féta AOP, pickles oignons rouges,  
confit de tomate au gingembre, coriandre et  
roquette

**Soupe du jour 8 €**

**Brouillade nature 7 €**

3 oeufs plein air

**Assiette de Porcetta et saucisses aux herbes 9 €**

Poitrine de cochon fermier du Pays Basque,  
saucisses de cochon fermier du Poitou Charentes,  
jus de rôti à la moutarde à l'ancienne, ciboulette

**Salade César des cabanes 14 €**

Œuf mollet, laitue, croûtons, sauce César, légumes  
croquants, herbes fraîches, parmesan

**Arancini 14 €**

Sauce tomate confite, olives de Kalamata,  
parmesan AOP, pesto de roquette, pousses de  
saison, Pickles

(Supplément Jambon Serrano + 3 €)

**Bun's Pulled Pork, Frites maison 17 €**

Pain Bun's du boulanger, confit d'échine de cochon  
fermier, coleslaw, mayonnaise, Frites maison

**Frites maison 4 €**

**Mayonnaise ou ketchup 1 €**

**Salade verte 3 €**

**Yahourt fermier, fruits de saison, granola 5 €**

**Dessert du Jour 6 €**