



Le Cabanon Bleu

Ouvert midi et soir

LE CHEF LIONEL SOULIE
ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT

Apéritifs

Focaccia au piment d'Espelette, huile d'olive et origan.....

Focaccia Tartufo.....

Salades

« BURRATA ».....

tomates multicolores, gressin, huile d'Argan et pesto déshydraté

Maki de sardinettes, quinoa multicolore.....

légumes croquants, avocat, chips de nori et sésame

Poulpe frais et pommes mitrilles, jeunes pousses.....

huile d'olive aromatisée, échalotes, oignons rouges, ail, piment d'Espelette et coriandre.

Fritto Misto di mare, crevettes, encornets, seiches.....

et calamars frits, dips de tomate et fromage blanc, coriandre.

Planche fraîcheur « Cabanon »,.....

avocat frais, aubergines snackées, pointes d'asperges, bébés tomates semi confites,
olives, radis, poivrons gouttes, croustillant de raviole, œufs et mesclun.

Crottins de chèvre affiné sur toasts.....

pain noir et miel Corse

Salade Caesar façon « Cabanon »,.....

poulet pané panko, copeaux de parmesan, cœur de romaine, asperges,
tomates cerises et sauce Caesar.

Salade verte.....

Assiette de frites.....

Entrées

L'aubergine stracciatella,

compotée de tomates et échalotes

POKE à l'Hawaïenne du « CABANON BLEU ».....

thon frais, huile de sésame, citrons vert, soja, oignons rouges,
avocat et noix de pécan

Tartare de bœuf.....

oignons confits aux Pepe Arlecchino, copeaux de parmesan, roquette

Pata Negra « Cinco Jotas »,

émincé de melon et beurre ail-tomate

Viandes

Servies avec frites ou salade ou légumes du jour

César (tartare poêlé).....

oignons confits au Pepe Arlecchino

Brochette de poulet grillée marinée aux saveurs d'Asie..

Entrecôte grillée, de chez « Metzger ».....

dips de moutarde à l'ancienne et roquette

Suggestion du Chef « Lionel Soulie »Prix au jour

Poissons

Loup grillé de Bonifacio label rouge 700 gr.....

Langouste (en saison).....(les 100 g)

Moules Marinières, frites.....

Desserts

Canestrelli au citron meringuée.....

Noix de coco glacée.....

Moelleux au chocolat, sauce nutella.....

Entremets « fraîcheur »,.....

citron mascarpone, fraises et framboises fraîches

Dessert du jour.....Prix au jour

Fruits frais en verrine.....

sorbet kiwi de « Geronimi », crumble Canestrelli

Fromage blanc.....

coulis de fruits rouges, miel ou abricot

Menu enfants

Au choix :

Nuggets de poulet, Poisson, Steak haché, Jambon

Accompagné de frites et glace à l'eau.

Cave à cigares

Prix nets en euros, service compris



Le Cabanon Bleu

Ouvert midi et soir

Vins & Champagnes

Fiumiccioli Rouge, Rosé	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Vin Bio Granajolo Rouge, Rosé, Blanc	75 cl
Domaine de Torraccia Rosé, Blanc	75 cl
Oriu Magnum Rosé	150 cl
Petra Bianca Rouge, Rosé Cuvée Vinti Legna	75 cl
Blanc	75 cl
Clos Canarelli Rouge, Rosé	75 cl
Blanc	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Jéroboam Rosé	300 cl
Matusalem Rosé	600 cl
Château Peyrassol AOC côtes de provence	
Rosé	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Jéroboam Rosé	300 cl
Matusalem Rosé	600 cl
Clos Peyrassol AOC côtes de provence	
Rosé	75 cl
Blanc	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Clos Columbu Rouge, Rosé, Blanc	75 cl
Clos venturi Blanc	75 cl
Magnum Blanc	150 cl
Domaine de la Punta Rosé, Rouge	75 cl
Blanc	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Comte Abbatucci Rouge (cuvée FAUSTINE)	75 cl
Domaine Marquilliani Rosé	75 cl
Magnum Rosé	150 cl
Yves Leccia Patrimonio Blanc	75 cl
Magnum Blanc	150 cl
Domaine OTT Château de Selle	
AOC côtes de Provence Rosé	75 cl
Magnum AOC côtes de Provence Rosé	150 cl
Clos du Marquis Bordeaux St Julien Rouge	75 cl
Echo de Lynch-Bages Bordeaux Pauillac Rouge	75 cl
Meursault Bourgogne Blanc	75 cl
Gevrey Bourgogne Rouge	75 cl
Nuits St Georges Bourgogne Rouge	75 cl
Quinta da Côrte (Portugal) Rouge	75 cl
Piscine ou verre de vin	
Verre de vin supérieur	
Champagne Charles Heidsieck	
Magnum	
Blanc des millénaires	
Brimoncourt	
Magnum	
Dom Perignon	
Cristal Roederer	
Coupe / Piscine Champagne	

Bières

Heineken galopin (pression)	15 cl
Heineken (bouteille)	25 cl
Heineken (pression)	25 cl
Heineken (sans alcool)	25 cl
Heineken pinte (pression)	50 cl
Desperados	33 cl

Apéritifs

Whisky, Gin, Vodka, Tequila	
Pastis	
Vin cuit, Martini	
Americano	
Muscato Ceriala (pétillant)	

Digestifs

Eau de Vie de Myrte blanche ou rouge	
Limoncello	
Cognac	
Cognac XO	
Alcool Supérieur (Grey Goose, Jack Daniels, Bombay Sapphire)	
Hibiki (17 ans)	
Diplomatico ambassador (25 ans)	

Cocktails (voir carte)

Boissons

Eau minérale	
La bouteille (50 cl)	
Le quart (25 cl)	
Eau gazeuse	
La bouteille (50 cl)	
Le quart (33 cl)	
Jus de fruits et sodas	
Fruits frais (ananas, pommes, pastèque)	
Fruits pressés (orange, citron, pamplemousse)	
Jus Detox	
IceTea / Liponic (33 cl)	
Limonade Corse (33 cl)	
Orangina, Schweppes, Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero (33 cl)	
Granité (sirop au choix 33 cl)	
Thés frais glacés (pamplemousse, menthe)	
Supplément sirop	

Breakfast

Expresso, Café	
Thé, kummi tea, Chocolat, double Café	
Fromage blanc + Fruits	
Tartines + Beurre + Confitures	
Viennoiseries	

Prix nets en euros, service compris