

Le Cabanon

MENU DU MIDI

PLAGE DU BUSE - Roquebrune Cap Martin - www.plagedubuse.com - 04 93 83 33 93

≡ ENTREES ≡

SALADE NIÇOISE DU CABANON 15.00€

Tomates, artichauts, poivrons, cébettes, basilic, olives, œuf, anchois*, thon (3, 4)
Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, basilico, olive, uova, acciughe, tonno*
 Tomatoes, artichokes, capsicum, spring onions, basil, black olives, eggs, anchovies*, tuna

SALADE BURRATA & TOMATES 15.00€

Burrata, basilic, tomates et confiture d'oignon au balsamique (7, 12)
Burrata, basilico, pomodori e marmellata di cipolla al balsamico
 Burrata, basil, tomatoes, onion marmelade with balsamic vinegar

SALADE DE SEICHE 15.00€

Seiche, courgettes violon, tomates datterini, écaillés de parmesan (7, 14)
Seppie, zucchini trombetta, pomodorini datterini, scaglie di parmigiano
 Cuttlefish, trumpet zucchini, datterini tomatoes, shaved parmesan cheese

JAMBON DE PARME ET MELON 15.00€

Jambon « Fior di crudo » et melon (12)
Prosciutto « Fior di crudo » e melone
 « Fior di crudo » cured ham and melon

LA CIAPPA DU CHEF SILVIO 15.00€

Pain au four avec burrata, tomates piccadilly, basilic (1, 7, 12)
Ciappa con burrata, pomodori piccadilly, basilico
 Flat pizza bread with burrata cheese, piccadilly tomatoes, basil

PIZZA STRACCHINO & TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 17.00€

Pizza, stracchino, truffe d'été (1, 7)
Pizza, stracchino, tartufo estivo
 Pizza, stracchino, summer truffle

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA 15.00€

Aubergines, tomates, mozzarella (1, 7)
Melanzane, pomodori, mozzarella
 Aubergine, tomatoes, mozzarella

TARTARE DE THON 19.00€

Thon, mangue, avocat et ciboulette (4, 8)
Tonno, mango, avocado e erba cipollina
 Tuna, mango, avocado and chives

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 19.00€

Tentacule de poulpe, crème d'haricots borlotti et thym citron (2, 9, 14)
Polpo con crema di fagioli borlotti et timo limone
 Octopus leg with borlotti bean cream and lemon thyme

≡ PASTA ≡

GNOCCHETTI AUX GAMBAS 19.00€

Gnocchetti gambas, tomates confites, gingembre, romarin (1, 2, 7, 12)
Chicche di patate, pomodorini confit, gamberoni, zenzero, rosmarino
 Small potato gnocchi, cherry tomatoes, gambas, ginger, rosemary

GNOCCHETTI AU PESTO DE BASILIC 16.00€

Gnocchetti, pesto de basilic, parmesan, pignons, ail (1, 3, 8, 12)
Chicche di patate, pesto di basilico, parmigiano, pinoli, aglio
 Small potato gnocchi, basil, parmesan and pine nuts, pesto

SPAGHETTI VONGOLE 18.00€

Spaghetti chitarra aux palourdes, tomates confites (1, 2, 3, 14)
Spaghetti chitarra, vongole, pomodorini confit
 Spaghetti chitarra, clams, cherry tomatoes

TAGLIOLINI HOMARD 28.00€

Tagliolini, homard, tomates confites (1, 2, 3, 14)
Tagliolini, aragosta, pomodorini confit
 Tagliolini, lobster, cherry tomatoes

AGNOLOTTI DEL PLIN CRÈME DE PARMESAN & TRUFFE 19.00€

Agnolotti del Plin, crème de parmesan et truffe noire d'été (1, 3, 7, 14)
Agnolotti del Plin, crema di parmigiano, tartufo estivo
 Agnolotti del Plin, parmesan cream, summer truffles

≡ POISSONS & VIANDES ≡

THON DE MEDITERRANÉE 19.00€

Mi-cuit de thon, légumes de saison aromatisés à l'huile de noisette, menthe et citron vert (4, 8, 12)
Tonno mi-cuit, verdure di stagione, olio di nocciola, menta, limone verde
 Semi-cooked tuna, seasonal vegetables, flavoured with hazelnut oil, mint, lime

FRITTO MISTO MARE NOSTRUM 19.00€

Friture de poisson de Méditerranée (selon arrivage) (1, 2, 4, 5, 12, 14)
Fritto misto del Mediterraneo (secondo disponibilità del mare)
 Deep-fried Mediterranean mix seafood (upon availability)

ESCALOPE MILANAISE FRITES 18.00€

Escalope de veau panée aux gressins de Mondovi, frites (1, 3, 7)
Cotoletta di vitellone, impanata con grissini di Mondovi, patatine fritte
 Veal cutlet battered in Mondovi grissini crumbs, french fries

ROTI DE BOEUF CUIT EN CENDRES 16.00€

Roti de boeuf, fèves, lamelles de parmesan, croustons ail et raisins (1, 7)
Roast beef di Manzo, fave, scaglie di parmigiano, crostini aglio e uvette
 Roastbeef, fava beans, parmesan flakes, garlic and raisin croutons

STOCKFISH A LA GENOISE 18.00€

Stockfish, pommes de terre, olives, sauce tomate (4, 14)
Stocafisso, patate, olive, sugo pomodoro
 Dried cod, potatoes, olives, tomato sauce

≡ DESSERTS ≡

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8.00€

Moelleux au chocolat, glace vanille (1, 3, 7, 12)
Cre moso al cioccolato, gelato alla vaniglia
 Chocolate lava cake, vanilla ice cream

TIRAMISU À L'ITALIENNE 8.00€

Biscuit Pavesini, mascarpone, marsala, café, cacao (1, 3, 7)
Pavesini, mascarpone, marsala, caffè, cacao
 Pavesini, mascarpone, marsala, coffee, cocoa powder

BAVARESE AUX FRAISES 8.00€

Crème, fraises, anis étoilé (1, 3, 7, 8)
Panna, fragole, anice
 Cream, strawberries, star anise

SORBET CITRON DU BUSE 7.00€

Sorbetto al limone (3, 7, 12)
 Lemon sorbet

DESSERT DU JOUR 8.00€

Dolce del giorno
 Dessert of the day

≡ MENU BAMBINO ≡

Pates Sauce Tomato (ou pesto) + glace fleur de lait et chocolat (1, 3, 5, 7, 9, 12) 12.00€

Pasta al pomodoro (o pesto) + gelato fior di latte e cioccolato
 Tomato pasta (or pesto) + cream and chocolate ice cream

Steak haché, frites + glace fleur de lait et chocolat (1, 3, 5, 7, 9, 12) 12.00€

Steak con patatine fritte + gelato fior di latte e cioccolato
 Ground beef, french fries + cream and chocolate ice cream

* Sur demande - *Su richiesta* - On demand
 Prix nets, taxes et service compris - *Prezzi netti, tasse e servizio inclusi* - Net prices, taxes and service included

Produits allergènes, *Allergeni, Allergens* :
 (1) Gluten, *Glutine, Gluten* - (2) Crustacés, *Crustacei, Shellfish* - (3) Oeufs, *Uova, Egg* - (4) Poissons, *Pesce, Fish* - (5) Arachides, *Arachidi, Peanuts*
 (6) Soja, *Soia, Soya* - (7) Lait, *Latte, Milk* - (8) Fruits à coque, *Frutta a guscio, Nuts* - (9) Cèleri, *Sedano, Celery* - (10) Moutarde, *Senape, Mustard*
 (11) Sésame, *Semi di sesamo, Sesame seeds* - (12) Sulfites, *Solfiti, Sulphites* - (13) Lupin, *Lupino, Lupin* - (14) Mollusques, *Molluschi, Molluscs*