

Le Cabanon

MENU DU MIDI

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

≡ ENTRÉES ≡

SALADE NIÇOISE DU CABANON 15.00€
Tomates, artichauts, poivrons, cébettes, basilic, olives, oeuf, anchois*, thon (3, 4)
Pomodori, carciofi, peperoni, cipolotto, basilico, olive, uova, acciughe, tonno*
Tomatoes, artichokes, capsicum, spring onions, basil, black olives, eggs, anchovies*, tuna

JAMBON DE PARME 24 MOIS & MELON 17.00€
Jambon de Parme et melon (7, 12)
Prosciutto di Parma e melone
Parma cured ham and melon

SALADE DE POULPE 19.00€
Poulpe, pommes de terre, olives, marjolaine (7, 14)
Polpo, patate, olive, maggiorana
Octopus, potatoes, olives, marjoram

SALADE DE SEICHE 22.00€
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

LA CIAPPA DU CHEF SILVIO 16.00€
Pain au four avec burrata, tomates piccadilly, basilic (1, 7, 12)
Ciappa con burrata, pomodori piccadilly, basilico
Flatbread with burrata cheese, piccadilly tomatoes, basil

PIZZA CARBONARA & TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 19.00€
Pizza, guanciale (bajoue de porc), mozzarella, truffe d'été (1, 3, 7, 12)
Pizza, guanciale, mozzarella, tartufo estivo
Pizza, guanciale (pork cheek bacon), mozzarella, summer truffle

AUBERGINES GRATINÉES ALLA PARMIGIANA 16.00€
Aubergines, tomates, mozzarella (1, 7)
Melanzane, pomodori, mozzarella
Aubergine, tomatoes, mozzarella

TARTARE DE THON 21.00€
Thon, menthe, avocat et pistache (4, 8)
Tonno, menta, avocado e pistachio
Tuna, mint, avocado and pistachio

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 24.00€
Tentacule de poulpe, crème de pois chiche et romarin (2, 9, 14)
Tentacolo di polpo, crema di ceci e rosmarino
Octopus tentacle, chickpea cream and rosemary

≡ PASTA ≡

CHICCHE AU PESTO DE BASILIC 19.00€
Gnocchetti, pesto de basilic, pommes de terre, haricots verts (1, 3, 12)
Chicche di patate, pesto di basilico, patate, fagiolini
Small potato gnocchi, basil, potatoes, green beans

CHICCHE AUX GAMBAS 21.00€
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

TAGLIOLINI VONGOLE 21.00€
Tagliolini, palourdes, tomates confites (1, 2, 3, 14)
Tagliolini, vongole, pomodorini confit
Tagliolini, clams, cherry tomatoes

TAGLIOLINI ½ HOMARD 32.00€
Tagliolini, homard, tomates datterini confites (1, 2, 3, 14)
Tagliolini, aragosta, pomodorini confit
Tagliolini, lobster, cherry tomatoes

RAVIOLIS À LA BOURRACHE 19.00€
Ravioli à la bourrache, crème de tomate, ricotta salée et basilic (1, 3, 7, 12)
Ravioli di borragine, crema di pomodoro, ricotta salata e basilico
Borage ravioli, tomato cream, salted ricotta and basil

≡ POISSONS & VIANDES ≡

MI-CUIT DE THON & LÉGUMES DE SAISON 22.00€
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 DU CABANON 22.00€
Friture de gambas, anchois et calamar (selon arrivage) (1, 2, 4, 5, 12, 14)
Fritto misto, gamberi, acciughe e calamari (secondo disponibilità del mare)
Deep-fried mix seafood, prawns, anchovies and squid (upon availability)

STOCKFISH À LA GENOISE 22.00€
Stockfish, pommes de terre, olives, câpres, pignons, piment, sauce tomate (4, 8, 14)
Stocafisso, patate, olive, capperi, pignone, peperoncino, sugo pomodoro
Dried cod, potatoes, olives, capers, pine nuts, chilli pepper, tomato sauce

CARPACCIO DE BLACK ANGUS FUMÉ 8H À BASSE TEMPÉRATURE 20.00€
Carpaccio de bœuf Black Angus, fèves, tomates et salade (3, 8, 12)
Carpaccio di manzo Black Angus, fave, pomodori e insalata
Black Angus beef carpaccio, fava beans, tomatoes and salad

ESCALOPE MILANAISE FRITES 20.00€
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

≡ DESSERTS ≡

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 9.00€
Cremoso al cioccolato, gelato alla vaniglia (1, 3, 7, 12)
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

TIRAMISU À L'ITALIENNE 9.00€
Pavesini, mascarpone, marsala, caffè, cacao (1, 3, 7)
Pavesini, mascarpone, marsala, coffee, cocoa powder

CREMINO VANILLE & CAMEL BEURRE SALÉ 9.00€
Cremino, vaniglia, caramello al burro salato (1, 7)
Cremino, vanilla, salt butter caramel

CRÈME CATALANE DU CABANON 9.00€
Crema Catalana (1, 3, 7)
Catalan Cream

SORBET DE YUZU & GINGEMBRE 9.00€
Sorbetto di yuzu e zenzero
Yuzu sorbet & ginger sorbet

CANNOLO SICILIEN AUX FIGUES & RICOTTA DE BREBIS 9.00€
Cannolo al fico e ricotta di pecora (1, 3, 7, 8, 12)
Sicilian cannolo with figs and sheep ricotta

DESSERT DU JOUR 9.00€
Dolce del giorno
Dessert of the day

≡ MENU BAMBINO ≡

Pates Sauce Tomate (ou pesto) + glace fleur de lait et chocolat 13.00€
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 13.00€
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)Céleri, *Sedano, Celery* - (10)Moutarde, *Senape, Mustard*
(11)Sésame, *Semi di sesamo, Sesame seeds* - (12)Sulfites, *Solfiti, Sulphites* - (13)Lupin, *Lupino, Lupin* - (14)Molusques, *Molluschi, Molluscs*