

ENTRÉES STARTERS



PLATS MAIN COURSES

Soupe à l'oignon, gratinée au Beaufort ONION SOUP WITH BEAUFORT « AU GRATIN »	16
Planche de charcuterie finement tranchée SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	18
Cœur de burrata, jambon de Savoie, poire et noisettes, focaccia HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, PEAR AND HAZELNUTS, FOCACCIA	19
Salade de chèvre chaud et lardons, œuf poché, croûtons dorés WARM GOAT CHEESE SALAD, DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS	21
Pizzetta à la truffe d'été, roquette & parmesan SUMMER TRUFFLE PIZZETTA, ARUGULA SALAD & PARMESAN CHEESE	28
Nems poulet « thaï » THAÏ-Styled FRIED CHICKEN ROLLS	18
Tataki de thon, soja et citron vert TUNA TATAKI, SOY, LIME	26
Tartare de saumon au citron vert, baies roses, écrasé d'avocat à la coriandre SALMON TARTARE WITH LIME, PINK PEPPERCORNS, AND MASHED AVOCADO WITH CORIANDER	24
Vapeurs de crevettes STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, pain d'épices HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, GINGERBREAD	28
Salade césar aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24
Huîtres Fine de Claire n°3 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE	x6 21 x12 39

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER LUNCH SUGGESTIONS

Ravioles de Royan, émulsion parmesan et roquette 21
ROYAN RAVIOLI, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD

Poke bowl, saumon, avocat, riz vinaigré, wakame, tomates cerises, radis 23
SALMON POKE BOWL, AVOCADO, RICE, CHERRY TOMATOES, RADISH

Blanquette de veau confit, légumes fondants et riz pilaf 24
VEAL BLANQUETTE WITH TENDER VEGETABLES AND PILAF RICE

Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu 23
LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE

SUSHIS

CLASSIQUES CLASSICS

SASHIMIS	8 PIÈCES 24	CALIFORNIA ROLLS 8 PIÈCES 26
Saumon SALMON		Saumon SALMON
Thon TUNA		Thon TUNA
Mix MIX		Crevette PRAWN
NIGIRIS	8 PIÈCES 26	Crabe CRAB
Saumon SALMON		Mix MIX
Thon TUNA		
Crevette PRAWN		
Mix MIX		

SIGNATURES SIGNATURES

NIGIRIS		SASHIMIS NEW STYLE	
Spicy tuna	28	Thon TUNA	26
Salmon butter	28	Saumon SALMON	26

ROLLS

Cabane rolls, saumon mi-cuit, sauce spicy	28
HALF COOKED SALMON, SPICY SAUCE	
Salmon cheese, saumon, fromage frais	26
SALMON, FRESH CHEESE	
Rainbow roll, thon, crevettes, avocat	30
TUNA, PRAWNS, AVOCADO	
Dragon roll, tempura de gambas	32
PRAWNS TEMPURA	

PLATEAUX

12 Pièces 12 PIECES	38	24 Pièces 24 PIECES	72
----------------------------	----	----------------------------	----

Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés 24
TARTIFLETTE WITH LOCAL REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS

Fondue Suisse nature MIN. 2 PERS 26
ou **Truffe d'été** 36
SWISS CHEESE FONDUE OR SUMMER TRUFFLE

« Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles 34
ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES

Croque truffe, jambon blanc, Beaufort 26
TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, WHITE HAM, BEAUFORT CHEESE

Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic 26
LIGHTLY SPICED TOMATO GNOCCHIS, STRACCIATELLA AND BASIL

Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc 34
LARGE COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM

Fish & chips de cabillaud, sauce tartare 26
COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE

Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes 37
HALF-COOKED SALMON, RICE, SPINACH SHOOTS, HERBS WHITE BUTTER

Noix de Saint-Jacques dorées, mousseline de panais, éclats de noisettes, sauce au chardonnay 39
SEARED SCALLOPS WITH PARSNIP PURÉE, HAZELNUT CRUNCH AND CHARDONNAY SAUCE

Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles 32
ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES

Tartare de boeuf « La Cabane » 25
BEEF TARTAR « LA CABANE »

Cheeseburger « Cabane » à la raclette fumée 27
CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE

Noix d'entrecôte Angus à la plancha, sauce au poivre 42
GRILLED RIB STEAK ANGUS WITH PEPPER SAUCE

Joue de boeuf braisée, légumes fondants, purée de pommes de terre 29
BRAISED BEEF CHEEK WITH TENDER VEGETABLES AND MASHED POTATOES

Parmentier de canard confit, croûte de Beaufort 32
DUCK PARMENTIER WITH BEAUFORT CHEESE CRUST

POUR 2 FOR 2

Côte de boeuf grillée, béarnaise « maison » 48 / PERS
BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE

Épaule d'agneau de lait confite aux épices douces 41 / PERS
LAMB SHOULDER CONFIT WITH SWEET SPICES

GARNITURES SIDES 6

Purée « maison », purée « maison » truffe d'été (+ 8€), pommes frites, pommes grenailles, haricots verts, salade verte

HOMEMADE MASHED POTATOES,
HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+8€), FRENCH FRIES,
ROASTED POTATOES, GREEN BEANS, GREEN SALAD