

ENTRÉES STARTERS			 PLATS MAIN COURSES		
Soupe à l'oignon, gratinée au Beaufort ONION SOUP WITH BEAUFORT « AU GRATIN »	16		Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés TARTIFLETTE WITH LOCAL REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	24	
Planche de charcuterie finement tranchée SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	18		Fondue Suisse nature ou Truffe d'été SWISS CHEESE FONDUE OR SUMMER TRUFFLE	MIN. 2 PERS 26 36	
Cœur de burrata, jambon de Savoie, myrtilles et noisettes HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, BLUEBERRIES AND HAZELNUTS	19		« Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	34	
Salade de chèvre chaud et lardons, œuf poché, croûtons dorés WARM GOAT CHEESE SALAD, DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS	21		Croque montagnard aux truffes, jambon blanc et Beaufort MOUNTAIN TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, HAM, BEAUFORT CHEESE	26	
Pizzetta à la truffe d'été, roquette & parmesan SUMMER TRUFFLE PIZZETTA, ARUGULA SALAD & PARMESAN CHEESE	28		Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic LIGHTLY SPICED TOMATO GNOCCHIS, STRACCIATELLA AND BASIL	26	
Nems poulet « thaï » THAI-STYLED FRIED CHICKEN ROLLS	18		Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM	34	
Tataki de thon, soja et citron vert TUNA TATAKI, SOY, LIME	26		Fish & chips de cabillaud, sauce tartare COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	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		Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes HALF-COOKED SALMON, RICE, SPINACH SHOOTS, HERBS WHITE BUTTER	37	
Vapeurs de crevettes STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18		Noix de Saint-Jacques dorées, mousseline de panais, éclats de noisettes, sauce au chardonnay SEARED SCALLOPS WITH PARSNIP PURÉE, HAZELNUT CRUNCH AND CHARDONNAY SAUCE	39	
Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée aux épices, pain d'épices SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, SPICED POACHED PEAR, GINGERBREAD	28		Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES	32	
Salade César aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24		Tartare de boeuf « La Cabane » BEEF TARTAR « LA CABANE »	25	
SUGGESTIONS DU DÉJEUNER LUNCH SUGGESTIONS			Cheeseburger « Cabane » à la raclette fumée CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE	27	
Ravioles de Royan, émulsion parmesan et roquette ROYAN RAVIOLI, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD	21		Noix d'entrecôte Angus à la plancha, sauce béarnaise GRILLED RIB STEAK ANGUS WITH BEARNAISE SAUCE	42	
Poke bowl, saumon, avocat, riz vinaigré, wakame, 23 tomates cerises, radis SALMON POKE BOWL, AVOCADO, RICE, CHERRY TOMATOES, RADISH			Joue de boeuf braisée, légumes fondants, purée de pommes de terre BRAISED BEEF CHEEK WITH TENDER VEGETABLES AND MASHED POTATOES	29	
Blanquette de veau confit, légumes fondants et riz pilaf VEAL BLANQUETTE WITH TENDER VEGETABLES AND PILAF RICE	24		Parmentier de canard confit, croûte de Beaufort DUCK PARMENTIER WITH BEAUFORT CHEESE CRUST	32	
Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE	23				
SUSHIS			POUR 2 FOR 2		
CLASSIQUES CLASSICS			Côte de boeuf grillée, béarnaise « maison » BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	48 / PERS	
SASHIMIS Saumon SALMON Thon TUNA Mix MIX	8 PIÈCES 24	CALIFORNIA ROLLS 8 PIÈCES 26 Saumon SALMON Thon TUNA Crevette PRAWN Crabe CRAB Mix MIX	Épaule d'agneau de lait confite aux épices douces LAMB SHOULDER CONFIT WITH SWEET SPICES	41 / PERS	
NIGIRIS Saumon SALMON Thon TUNA Crevette PRAWN Mix MIX	8 PIÈCES 26				
SIGNATURES SIGNATURES					
NIGIRIS Spicy tuna Salmon butter	28 28	SASHIMIS NEW STYLE Thon TUNA Saumon SALMON	GARNITURES SIDES Purée « maison », purée « maison » truffe d'été (+ 8€), pommes frites, pommes grenailles, haricots verts, salade verte	6	
ROLLS Cabane rolls, saumon mi-cuit, sauce spicy HALF COOKED SALMON, SPICY SAUCE	28		HOMEMADE MASHED POTATOES, HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+8€), FRENCH FRIES, ROASTED POTATOES, GREEN BEANS, GREEN SALAD		
Salmon cheese, saumon, fromage frais SALMON, FRESH CHEESE	26				
Rainbow roll, thon, crevettes, avocat TUNA, PRAWNS, AVOCADO	30				
Dragon roll, tempura de gambas PRAWNS TEMPURA	32				
PLATEAUX 12 Pièces 12 PIECES	38	24 Pièces 24 PIECES	72		