



ENTRÉES

STARTERS

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
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
Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée aux épices, pain d'épices SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, SPICED POACHED PEAR, GINGERBREAD	28
Salade César aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24

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	

PLATS

MAIN COURSES

Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés TARTIFLETTE WITH LOCAL REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	24
Fondue Suisse nature ou Truffe d'été SWISS CHEESE FONDUE OR SUMMER TRUFFLE	MIN. 2 PERS 26 36
« Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	38
Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM	34
Ravioles de Royan, émulsion parmesan et roquette ROYAN RAVIOLI, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD	21
Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE	23
Fish & chips de cabillaud, sauce tartare COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	26
Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes HALF-COOKED SALMON, RICE, SPINACH SHOOTS, HERBS WHITE BUTTER	37
Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES	32
Tartare de boeuf «La Cabane» BEEF TARTAR « LA CABANE »	25
Cheeseburger «Cabane» à la raclette fumée CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE	27
Noix d'entrecôte Angus à la plancha, sauce béarnaise ou chimichurri GRILLED RIB STEAK ANGUS WITH BEARNAISE OR CHIMICHURRI SAUCE	46
Traditionnel boeuf bourguignon légumes fondants, pommes grenailles BRAISED BEEF CHEEK WITH TENDER VEGETABLES AND MASHED POTATOES	29

POUR 2 FOR 2

Côte de boeuf grillée, béarnaise « maison » BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	49/PERS
--	---------

DESSERTS

Finger chocolat-noisettes HAZELNUTS AND CHOCOLATE FINGER	12	Café Liégeois COFFEE WITH COFFEE ICE CREAM AND WHIPPED CREAM	12
Chou praliné, glace vanille, sauce chocolat PRALINE CHOU BUN, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE	12	Café gourmand COFFEE WITH SMALL SELECTION OF DESSERTS	13
Soupe mangue et basilic, financier coco et glace vanille MANGO AND BASIL SOUP, COCONUT FINANCIER, AND VANILLA ICE CREAM	12	A PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT	
Belle île flottante aux pralines roses BEAUTIFUL FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINE	10	Cookie géant, chouchou noisettes, cacahuètes, glace vanille, chocolat et caramel beurre salé GIANT COOKIE, CARAMELIZED HAZELNUTS, PEANUTS VANILLA, CHOCOLATE AND SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM	21