



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
Cœur de burrata, jambon de Savoie, myrtilles et noisettes HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, BLUEBERRIES AND HAZELNUTS	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, 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
Croque montagnard aux truffes, jambon blanc et Beaufort MOUNTAIN TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, HAM, BEAUFORT CHEESE	26
Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic LIGHTLY SPICED TOMATO GNOCCHIS, STRACCIATELLA AND BASIL	26
Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM	34
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
Joue de boeuf braisée, légumes fondants, purée de pommes de terre BRAISED BEEF CHEEK WITH TENDER VEGETABLES AND MASHED POTATOES	29

SUSHIS

CLASSIQUES CLASSICS

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

SIGNATURES SIGNATURES

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

POUR 2 FOR 2

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

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