



Apéritifs

Pineau « Château Beaulon 5 ans d'âge » (5cl) <i>Blanc ou Rouge.</i>	6,00€	
Cognac Schweppes, Campari Orange (12cl)		6,00€
Gin, Get 27, Get 31, Vodka, Malibu, Baileys (4cl)	4,50€	
Lillet (5cl) <i>Blanc ou Rouge, Campari (5cl)</i>	4,50€	
Martini (5cl), Porto (5cl) <i>Blanc ou Rouge, Suze (5cl)</i>	4,00€	
Ricard (2cl), Pastis (2cl), Berger (2cl),	4,00€	
Vodka ou Malibu Orange (12cl)	6,00€	
Suze cassis (7cl) , Menthe Pastille (4cl)	5,00€	
Kir Royal (10cl) <i>Cassis, mûre, pêche, framboise, pamplemousse</i>	9,00€	
Kir vin blanc ou pétillant (10cl) <i>crème : Cassis, mûre, pêche, framboise, pamplemousse</i>	4,50€	

Cocktails Maison

Black Pearl (10cl) : liqueur de café, cognac et vin pétillant	
La Cabane (10cl) : Fraise des bois, jus de fraise et vin pétillant	
Gin Tonic (12cl) : Gin et Schweppes tonic	
Américano (10cl) : Martini blanc, Martini rouge et Campari	8,50€
Spritz (18cl) : Apérol, limonade pression, vin pétillant et orange fraîche	
Mojito (12cl) : Rhum, Citron vert, sucre roux, angostura, menthe fraîche et limonade pression	8,50€
Rosé Pamplemousse (12cl) : Liqueur de pamplemousse et rosé	
Ti-punch (3cl) : Rhum, sucre roux et citron vert	
Planter (10cl) : Rhum, angostura, jus de fruits et fruits frais	9,00€
Virgin Mojito (12cl) : Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et limonade pression	8,00€
Cocktail Sans Alcool (18cl) : Jus d'orange, abricot, ananas et sirop de fraise	6,50€

Bières

Pression	25cl	50cl
La Rochelaise ambrée	4,70€	7,80€
La Rochelaise blonde	4,70€	7,80€
Panaché, Monaco	4,80€	7,60€
Picon Bière	5,50€	9,50€
Bière blonde sans alcool 1664 0.0%	33cl	4,70€

Whisky -4cl-

William Lawson	5,50€
Bourbon For Roses	6,50€
Jack Daniel's No7	7,50€
Chivas 12 ans d'âge	7,00€
Cardhu	9,00€

Champagne

	8cl (coupe)	75cl
Champagne Jean-Noël Haton – Brut	8,70€	43,00€
Blanc de blanc Haton		68,00€

Boissons Fraîches à 4,00€

Perrier (33cl), Coca (33cl), Coca Zéro (33cl), Fuzz Tea (33cl),
 Orangina (25cl), Schweppes (25cl), *Tonic ou Agrumes, Limonade pression (25cl), Diabolo (25cl),*
 Jus de Fruits (20cl) *Orange, abricot, ananas, tomate, fraise, pomme*
 Supplément sirop : *Menthe, citror, pêche, fraise, grenadine, orgeat* 0,30€

A partager à l'apéritif – 8,00€

Encornets croustillants
Crème acidulée, herbes fraîches



Entrées

Foie gras mi-cuit maison <i>Brioche maison toastée, chutney de fruits, gingembre et épices</i>	19,00€
Soupe de poissons maison <i>Rouille, petits pains grillés & fromage râpé</i>	11,00€
Palourdes farcies <i>Au beurre persillé – 12 pièces</i>	16,00€
Assiette Gratinée à la persillade 3,3,6,6 <i>3 huîtres n°2, 3 couteaux, 6 vénus et 6 moules</i>	25,00€
Huitres Chaudes La Cabane <i>Huitres chaudes gratinées à la méthode Champenoise</i>	17,00€
Cagouilles « de chez nous » à la Charentaise <i>Chair à saucisse et sauce tomate (12 pièces)</i>	15,00€
Suggestion du jour sur ardoise	12,00€



La liste des allergènes est disponible au comptoir, n'hésitez pas à la demander.



Plats

Cuisses de grenouilles <i>Sauté de pommes de terre grenailles persillées</i>	20,00€
Médallions de Lotte <i>Sauce citron, basilic, purée du moment</i>	25,00€
Pavé de sandre	22,00€



La liste des allergènes est disponible au comptoir, n'hésitez pas à la demander.



Coquillages & Crustacés

Assiette de bulots (20 pièces) *aïoli maison* **16,00€**

Rosace de crevettes roses (10 pièces) *mayonnaise maison* **13,50€**

Plateau de Langoustines (6 pièces) & Crevettes roses (6 pièces) **18,90€**
mayonnaise maison

Plateau d'huitres spéciales n°3 (6 pièces) & Crevettes Roses (6 pièces) **21,50€**
citron & mayonnaise maison

La dégustation de La Cabane **46,50€**
9 huitres n°3 Montico, 9 langoustines, 9 crevettes roses, 9 bulots, mayonnaise & aïoli maison

La Petite Dégustation La Cabane **24€50**
5 huitres n°3 Montico, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 5 bulots, mayonnaise & aïoli maison

Prix net service compris. Poissons selon arrivage. Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines, sauf la glace.

Les Huitres de chez Montico

Producteur à l'Eguille sur Seudre

Huitres n°3

6 huitres spéciales Marennes Oléron	13,50€
9 huitres spéciales Marennes Oléron	16,00€
12 huitres spéciales Marennes Oléron	19,00€

Huitres n°2

6 huitres spéciales Marennes Oléron	15,00€
9 huitres spéciales Marennes Oléron	17,50€
12 huitres spéciales Marennes Oléron	21,50€



Menu Crustacés

By La Cabane à 35€

Réchauffe les papilles

Entrée gratinée au beurre persillé

3 venus, 3 couteaux & 2 huitres n°2

Sur son lit de salade en folie

Rafrachie les papilles

Dégustation de fruits de mer

3 huitres n°3, 3 langoustines, 2 crevettes roses & 3 bulots

Mayonnaise maison, beurre à l'échalotte citronné maison

Rafrachie les papilles

Mini gourmandise

Un mini chou Paris-Brest

Prix net service compris. Poissons selon arrivage. Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines, sauf la glace.
Une boule de glace vanille et son coulis de fruits rouges au crumble et un



Menu Complet : 36€ (*)
Entrée, Plat & Dessert : 34
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 28€

Entrées au choix

5 huîtres spéciales n°3 de chez Montico

Soupe de poissons

Petits toasts grillés, rouille & fromage râpé

Entrée du jour

Disponible sur ardoise

Foie gras mi-cuit – **Supplément 3€**

Brioche maison toastée, chutney de fruits, gingembre et épices

Plats au choix

Poisson du jour

Beurre d'agrumes, riz parfumé & légumes

Risotto et encornet farci

Avec une compotée de 3 légumes, sauce tomate basilic

Plat du jour

Disponible sur ardoise

(*) Trou Charentais de La Cabane (uniquement au menu complet)

Petit fromage Blanc onctueux au Cognac

Desserts au choix

Prix net service compris. Poissons selon arrivage. Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines, sauf la glace.

Profiteroles

2 choux glace vanille, chocolat chaud, chantilly végétale, amandes effilées



Gourmandises

Champagne Gourmand

18,00€

Un mini chou Paris-Brest, un mini baba, un mini moelleux au chocolat, une boule de glace citron vert & une verrine de brunoise d'ananas à la verveine, accompagné d'une coupe de champagne

La gourmandise de La Cabane

10,00€

Un mini chou Paris-Brest, un mini baba, un mini moelleux au chocolat, une boule de glace citron vert & une verrine de brunoise d'ananas à la verveine

Profiteroles

10,00€

3 choux glace parfum au choix, chocolat chaud, chantilly & amandes effilées

Baba de La Cabane

10,00€

Rhum des Antilles et sa pointe de chantilly végétale

Paris Brest

10,00€

Véritable crème au pralin, amandes effilées

Tarte fine aux fruits de saison

10,00€

Glace vanille, chantilly végétale

Suggestion du jour sur ardoise

8,00€

Fromages

Fromage blanc onctueux *au Cognac*

6,00€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

6,00€

Plateau de 4 fromages

9,00€

Salade et chutney maison



Glaces

Crèmes glacées : Cognac aux raisins, café, chocolat, vanille, noix de coco, pistaches, caramel au beurre salé

Sorbets : Citron vert, cassis, framboise, fraise, mangue, passion.

Coupe une boule	2,50€
Coupe deux boules	5,00€
Coupe trois boules	7,50€
Supplément Chocolat ou Chantilly	0,50€

Coupes Glacées à 9€

Coupe Colonel : 3 boules citron vert arrosées de Vodka

Coupe Charentaise : 2 boules au Cognac raisin, Rhum raisin le tout arrosé de Cognac

Café Liégeois : 3 boules café, café chaud, chantilly

Chocolat Liégeois : 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

Dame blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Coupe de sorbet aux fruits rouges : 1 boule cassis, fraise, framboise, et coulis de fruits rouges

Coupe estivale : 1 boule mangue, citron vert, passion et chantilly

Coupe Caramel : 3 boules caramel, le tout arrosé de sauce caramel maison et de chantilly



Abatilles - Eau du bassin d'Arcachon

	1Litre	50 cl
Eau Minérale Plate du Bassin d'Arcachon	6,00€	5,00€
Eau Minérale Finement Pétillante du Bassin d'Arcachon	6,00€	5,00€

Cognac 100% Français - 4cl

Maison Rémy Piron à Cognac

Rémy Piron Baby batch n°2 JM's Spirit Eau de vie de vin	9,00€
Rémy Piron Brut de Chai assemblage de vieilles eaux de vie	12,00€

Château de Beaulon

Cognac VSOP	8,50€
Cognac XO	12,00€

Domaine de la Chauvillière à Sablonceaux

Cognac Domaine de la Chauvillière VSOP	9,50€
--	-------



Rhum & autres digestifs 100% Français - 4cl

Embargo El Ron Libre	10,00€
Rhum Clément Silver Vieux	7,00€
Sève Feu de Joie	7,00€
Calvados 8 ans d'âge R. Groult,	7,00€
Bas Armagnac V.S.O.P Château De Laubade	7,00€
Eaux vies : Poire williams	7,00€
Vieille prune – Distillerie Louis Roque	8,00€
Diplomatico Ron Antigua,	7,00€
Diplomatico 2005 Single Vintage	14,00€
Don Papa Rum 7 ans d'âge,	9,00€
Don Papa Baroko	9,00€
Don Papa Rum 10 ans d'âge	12,00€

Boissons Chaudes

Café, Déca	1,90€
Grand Café ou Grand Déca	2,90€
Café Crème ou Déca Crème	2,00€
Grand café crème ou Grand déca crème	3,30€
Café viennois	5,00€
Irish Coffee ou Café Charentais	7,00€
Thé : nature, parfumé ou infusion	4,00€

Menu Enfant

Menu Complet : 10,00€

Ou Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 8,00€



Servi jusqu'à 10

