

LES PETITS DÉJEUNERS :

Breakfast

(de 10h à 11h15)

Petit déjeuner Sucré (Croissant, pain, beurre, confiture, boisson chaude, orange pressée)	8,90 €
Petit déjeuner Salé (Œufs brouillés, jambon, fromage, pain, beurre, boisson chaude, orange pressée)	12,50 €
Petit déjeuner Pancakes (3 pancakes, confiture, sirop d'érable, boisson chaude, orange pressée)	10,00 €

NOS HUÎTRES

Oysters

La Cabane Océane

N°3 spéciale	6/ 13,00 €
N°3 spéciale	9/ 18,00 €
N°3 spéciale	12/ 22,00 €

À PARTAGER

To share

Planche « Pas Sage du Marché » Rillettes de poisson, saumon gravlax, terrine de campagne, jambon serrano, fromage de chèvre, pommes de terre sautées <i>Fish pâté, gravlax de salmon, meat terrine, serrano ham, goat cheese and potatoes</i>	22,50 €
Lamelles d'encornets en persillade <i>Parsley squid</i>	11,50 €
Rillettes de poisson` <i>Fish pâté</i>	8,50 €
Terrine de campagne (maison ou artisanale) <i>Homemade meat terrine</i>	9,50 €

MENU BAMBINO 9,80 €

(enfants moins de 8 ans)

- Pizza bambino (jambon-fromage) (ham-cheese pizza)**
- ou**
- Steak haché-frites maison (chopped steak-frites)**
- Bâtonnet de glace à la vanille enrobé de chocolat (ice cream on a stick)**

*Tout changement aux menus sera facturé au prix de la carte
Any changes to the menus will be charged of the price à la carte
Prix nets en euros-Service et TVA inclus*

ENTRÉE

Rillettes de poisson - <i>Fish pâté</i>	8,50 €
Terrine de campagne (maison ou artisanale) - <i>Meat terrine</i>	9,50€
Lamelles d'encornets en persillade – <i>Parsley squid</i>	11,50 €
Saumon Gravlax – <i>Gravlax of salmon</i>	10,50 €

SALADES

Chèvre	16,00 €
Salade verte, chèvre chaud, miel, lardons, pommes de terre grenailles <i>Green salad, hot goatcheese on toast, honey, bacon, potatoes</i>	
L'Océane	17,50 €
Salade, Saumon gravlax, rillettes de poisson, crevettes roses <i>Green Salad, gravlax of salmon, fish pâté, shrimps</i>	
La Végétarienne (consultez l'ardoise) <i>Check the blackboards for the vegetarian salad</i>	

MOULES FRITES MAISON

Moules marinières – <i>Mussels in white wine</i>	15,00€
Moules asiatique (lait de coco, gingembre, citronnelle, basilic thai.....) (coconut milk, ginger, lemongras, thai basil...)	16,00 €
Moules au Curry – <i>Mussels in curry sauce</i>	16,00 €

PLATS

Suggestion du boucher (consultez l'ardoise) <i>Butcher's suggestion (check the blackboards)</i>
Poisson du jour (consultez l'ardoise) <i>Daily fish (check the blackboards)</i>

PIZZAS

(Sur place ou à emporter)

Base Tomato

MARGUERITA Base tomate, olives, mozzarella/emmental <i>Tomato base, olives, mozzarella/emmental cheese</i>	11,80 €
REINE Base tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella/emmental <i>Tomato base, ham, mushrooms, olives, mozzarella/emmental cheese</i>	14,00 €
POTAGÈRE Base tomate, oignons, champignons, aubergines, tomates confites, pesto, mozzarella/emmental <i>Tomato base, mushrooms, onions, egg plant, marinated tomatoes, Pesto, mozzarella/emmental</i>	15,20 €
BIQUETTE Base tomate, chèvre, aubergines, miel, noix, mozzarella/emmental <i>Tomato base, goat cheese, eggplant, honey, walnuts, mozzarella/emmental cheese</i>	15,20 €
CAMPAGNARDE Base tomate, lardons, champignons, persillade, mozzarella/emmental <i>Tomato base, bacon, mushrooms, parsley/garlic, mozzarella/emmental cheese</i>	14,60 €
CORRIDA Base tomate, chorizo, poivrons, oignons, chèvre, mozzarella/emmental <i>Tomato base, chorizo, peppers, onions, goat cheese, mozzarella/emmental cheese</i>	15,60 €
SAUMON tomate, saumon fume, crème fraîche citronnée, aneth, câpres, mozzarella/emmental, roquette <i>Tomato base, smoked salmon, lemon sour cream sauce, dill, capers, mozzarella/Emmental cheeserocket salad</i>	16,00 €
VALTELLINA Base tomate, tomates confites, burrata, bresaola (bœuf séché), scamorza (mozzarella fumée), pignons de pin, roquette, huile de truffe <i>Tomato base, marinated tomatoes, burrata, bresaola (dried beef), scamorza (smoked mozzarella cheese), pine nuts, rocket salad, truffle oil</i>	19,50 €
YUCATAN Base tomate, viande hachée, poivrons, oignons, sauce BBQ, mozzarella/emmental <i>Tomato base, chopped meat, peppers, onions, BBQ sauce, mozzarella/Emmental cheese</i>	16,00 €
PRIMAVERA Base tomate, jambon, tomates fraîches, oignons, crème fraîche, pesto, mozzarella/emmental <i>Tomato base, ham, fresh tomatoes, onions, sour cream, pesto, mozzarella/emmental cheese</i>	14,60 €
BAMBINO Base tomate, jambon, mozzarella/emmental <i>Tomato base, ham, mozzarella/emmental cheese</i>	8,50 €

PIZZAS

(Sur place ou à emporter)

Base crème

4 FROMAGES	15,60 €
Base crème, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella/emmental <i>Creamy white base, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella/emmental cheese</i>	
MONT BLANC	15,60 €
Base crème fraîche, reblochon, lardons, oignons, mozzarella/emmental <i>Creamy white base, reblochon, bacon, onions, mozzarella/emmental cheese</i>	
ITALIENNE	15,60 €
Base crème fraîche, pesto, parmesan, jambon cru, tomates confites, mozzarella/emmental, roquette <i>Creamy white sauce, pesto, parmesan cheese, cured ham, marinated tomatoes, mozzarella/Emmental cheese, rocket salad</i>	

Suppléments

Salade verte – Green salad	4,00 €
Portion de frites maison – portion of homemade frites	5,00 €
Portion de pommes de terre grenailles – portion of potatoes	4,50 €
Supplément ingrédient ou toute modification	2,00 €
<i>Additional charge for any change</i>	
Supplément jambon serrano, bresaola, scamorza, huile de truffe ou roquette	4,00 €
<i>Additional charge for serrano ham, rocket salad, bresaola, scamorza cheese or truffle oil</i>	
Supplément saumon fume ou Burrata	4,50 €
<i>Additional charge for smoked salmon or burrata cheese</i>	

HAMBURGERS

Classique	18,00 €
Steak haché façon bouchère, crudités, cheddar, sauce burger <i>Burger, raw vegetables, cheddar, burger sauce</i>	
Veggie	18,80 €
Steak vegetal, houmous maison, crudités, cheddar, pesto maison <i>Vegetarian burger, homemade houmous, raw vegetables, cheddar cheese, homemade pesto</i>	
Texan	19,00 €
Steak haché façon bouchère, bacon, crudités, cheddar, sauce BBQ <i>Burger, bacon, raw vegetables, cheddar, BBQ sauce</i>	
Savoyard	19,00 €
Steak haché façon bouchère, fromage à raclette, crudités, cheddar, sauce burger <i>Burger, raclette cheese, raw vegetables, cheddar, burger sauce</i>	

Les Hamburgers sur place sont servis avec frites maison et salade verte
Our dine-in burgers are served with homemade frites and green salad

GALETTES DE SARRASIN

Buckwheat Galettes/Buckwheat pancakes

Complète 10,70 €

Jambon, oeuf, Emmental

Ham, egg, emmental cheese

Chabichou 13,70 €

Chèvre, miel, noix, lardons

Goat cheese, honey, walnuts, bacon

Forestière 13,70 €

Jambon, fromage, champignons en persillade

Ham, emmental cheese, mushrooms in parsley/garlic sauce

Printanière (tiède) 14,70 €

**Tomates fraîches, poivrons, oignons, emmental, roquette,
pignons de pin, pesto**

*Fresh tomatoes, peppers, onions, emmental cheese, rocket salad,
pine nuts, pesto*

Catalan 14,20 €

Chorizo, œuf, poivrons, oignons, emmental

Chorizo, egg, peppers, onions, emmental cheese

Panthère rose (tiède) 15,50 €

**Saumon fumé, tomates fraîches, crème fraîche citronnée, aneth,
roquette, câpres**

*Smoked salmon, fresh tomatoes, lemon sour cream sauce, dill, rocket
salad, capers*

Sombrero 14,70 €

Viande hachée, poivrons, oignons, emmental

Chopped meat (beef), peppers, onions, emmental

CRÊPES

Beurre sucre – Butter sugar	4,00 €
Chocolat Maison- Homemade Chocolate	6,00 €
Caramel beurre salé – Salted butter caramel	5,90 €
Pâte à tartiner “BIO” – Chocolate hazelnut spread	6,00 €
« Mi-cho-ko » (sauce chocolat maison et caramel beurre salé) – Homemade chocolate and salted butter caramel	6,50 €
Miel citron - Honey lemon	5,50 €
Citron – Lemon	4,50 €
Citron sucre – Lemon sugar	4,80 €
Sirop d’érable – Maple syrup	5,00 €
Chocolat banane – Chocolate banana	8,50 €
Chocolat amandes – Chocolate almonds	8,50 €
Flambée (Grand Marnier)	8,00 €
La Caravane, sauce caramel beurre salée, boule de glace vanille, chantilly <i>Salted butter caramel, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream</i>	10,80 €
La Chocévane, sauce chocolat maison, boule de glace vanille, chantilly <i>Homemade chocolate sauce, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream</i>	10,80 €
Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, <i>Fried apples, salted butter caramel</i>	8,50 €
Supplément sauce (caramel ou chocolat) ou chantilly <i>Additionnal charge for topping (caramel or chocolate) or whipped cream</i>	2,50 €
Supplément boule de glace <i>Additionnal charge 1 scoop of ice-cream</i>	2,90 €

DESSERTS

Dessert du jour <i>Daily dessert</i>	8,00 €
Baba au rhum “de Baba Gourmande » <i>Cake soaked in rum with whipped cream</i>	11,50 €
Café ou Déca Gourmand (3 mignardises) <i>coffee or Decaf with 3 mignardises</i>	9,00 €
Champagne gourmand (3 mignardises) <i>Glass of champagne with 3 mignardises</i>	14,00 €

GLACES ARTISANALES

Parfums :	Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum raisin, pistache, coco, chouchou (praliné et cacahuettes caramélisées), framboise, (sorbet), citron vert(sorbet), passion(sorbet)	
<i>Flavours :</i>	<i>Vanilla, chocolate, coffee, salted butter – caramel, rum grape,pistachio, coconut, chouchou (pralin and caramalized peanuts), raspberry (sorbet), lime (sorbet), passion(sorbet)</i>	
Coupe 2 boules	<i>2 scoops of ice cream</i>	6,00 €
Coupe 3 boules	<i>3 scoops of ice cream</i>	8,50 €
<u>Nos Coupes</u>		
Dame Blanche	Vanille, sauce chocolat maison, chantilly <i>(Vanilla ice cream-chocolate topping-whipped cream)</i>	10,00 €
Chocolat Liégeois	Vanille, chocolat, sauce chocolat maison, chantilly <i>(Vanilla, chocolate, chocolate topping, whipped cream)</i>	10,00 €
Café Liégeois	Vanille, café, topping café, Chantilly <i>(Vanilla, coffee, coffee topping, whipped cream)</i>	10,00 €
Pas Sage	Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, chantilly <i>(Vanilla, salted butter caramel, salted butter caramel topping, whipped cream)</i>	11,00 €
Colonel (alcool*)	Sorbet citron vert, vodka <i>(Lime sorbet, vodka)</i>	10,00 €
Framboisier	Pistache, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly <i>(Pistachio, raspberry sorbet, red berry coulis, whipped cream)</i>	11,00 €
Bounty	Chocolat, coco, sauce chocolat maison, chantilly <i>Chocolate, coconut, chocolate topping, whipped cream</i>	10,50 €
Supplément sauce (caramel ou chocolat) ou chantilly maison <i>Additionnal charge of topping (caramel or chocolate) or whipped cream</i>		2,50 €

*Prix nets en euros-Service et TVA inclus-L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération*

Informations Allergènes

Chers clients, merci de nous mentionner un allergène ou une intolérance, nous ferons le maximum pour modifier votre plat ou garniture susceptibles de contenir l'un des allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés/ Oeufs et produits à base d'oeufs / Poissons et produits à base de poissons : Arachides et produits de base d'arachides / Soja et produit à base de soja / Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)/ Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits / Céleri et produits à base de céleri / Moutarde et produits à base de moutarde / Graine de sésame et produits à base de graines de Sésame / Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant / Lupin et produits à base de lupin ou Mollusques et produits à base de mollusques.