

LES PETITS DÉJEUNERS :

Breakfast

(de 10h à 11h15)

Petit déjeuner Sucré (Croissant, pain, beurre, confiture, boisson chaude, orange pressée)	9,70 €
Petit déjeuner Salé (Eufs brouillés, jambon, fromage, pain, beurre, boisson chaude, orange pressée)	13,70 €
Petit déjeuner Pancakes (3 pancakes, confiture, sirop d'érable, boisson chaude, orange pressée)	10,20 €

NOS HUÎTRES

Oysters

La Cabane Océane

N°3 spéciale	6/ 13,00 €
N°3 spéciale	9/ 19,00 €
N°3 spéciale	12/ 24,00 €

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>	23,00 €
Lamelles d'encornets en persillade <i>Parsley squid</i>	12,30 €
Rillettes de poisson` <i>Fish pâté</i>	9,00 €
Terrine de campagne (maison ou artisanale) <i>Homemade meat terrine</i>	10,00 €

MENU BAMBINO 9,90 €

(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>	9,00 €
Terrine de campagne (maison ou artisanale) - <i>Meat terrine</i>	10,00€
Lamelles d'encornets en persillade – <i>Parsley squid</i>	12,30 €
Saumon Gravlax – <i>Gravlax of salmon</i>	11,00 €

SALADES

Chèvre	16,80 €
Salade verte, chèvre chaud, miel, lardons, pommes de terre grenailles <i>Green salad, hot goatcheese on toast, honey, bacon, potatoes</i>	
L'Océane	17,80 €
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>	16,50€
Moules asiatique (lait de coco, gingembre, citronnelle, basilic thai.....) (coconut milk, ginger, lemongras, thai basil...)	18,00 €
Moules au Curry – <i>Mussels in curry sauce</i>	17,50 €

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

de style romain

(Sur place ou à emporter)

Base Tomate

MARGUERITA Base tomate, olives, mozzarella/emmental <i>Tomato base, olives, mozzarella/emmental cheese</i>	11,90 €
REINE Base tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella/emmental <i>Tomato base, ham, mushrooms, olives, mozzarella/emmental cheese</i>	14,20 €
POTAGÈRE Base tomate, oignons, champignons, courgettes, tomates confites, pesto, mozzarella/emmental <i>Tomato base, mushrooms, onions, courgettes, marinated tomatoes, Pesto, mozzarella/emmental</i>	15,40 €
BIQUETTE Base tomate, chèvre, courgettes, miel, noix, mozzarella/emmental <i>Tomato base, goat cheese, courgettes, honey, walnuts, mozzarella/emmental cheese</i>	15,50 €
CAMPAGNARDE Base tomate, lardons, champignons, persillade, mozzarella/emmental <i>Tomato base, bacon, mushrooms, parsley/garlic, mozzarella/emmental cheese</i>	14,80 €
CORRIDA Base tomate, chorizo, poivrons, oignons, chèvre, mozzarella/emmental <i>Tomato base, chorizo, peppers, onions, goat cheese, mozzarella/emmental cheese</i>	15,80 €
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 cheese, rocket salad</i>	16,20 €
VALTELLINA Base tomate, tomates confites, burrata, bresaola (bœuf séché), scamorza (mozzarella fumée), pignons de pin, roquette, huile de truffe, mozzarella/emmental <i>Tomato base, marinated tomatoes, burrata, bresaola (dried beef), scamorza (smoked mozzarella cheese), pine nuts, rocket salad, truffle oil, mozzarella/Emmental cheese</i>	19,80 €
YUCATAN Base tomate, viande hachée, poivrons, oignons, sauce BBQ, mozzarella/emmental <i>Tomato base, chopped meat, peppers, onions, BBQ sauce, mozzarella/Emmental cheese</i>	16,20 €
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>	14,80 €
BAMBINO Base tomate, jambon, mozzarella/emmental <i>Tomato base, ham, mozzarella/emmental cheese</i>	8,70 €

PIZZAS

de style romain

(Sur place ou à emporter)

Base crème

4 FROMAGES 15,80 €

Base crème, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella/emmental
Creamy white base, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella/emmental cheese

MONT BLANC 15,80 €

Base crème fraîche, reblochon, lardons, oignons, mozzarella/emmental
Creamy white base, reblochon, bacon, onions, mozzarella/emmental cheese

ITALIENNE 15,80 €

Base crème fraîche, pesto, parmesan, jambon serrano, tomates confites, mozzarella/emmental, roquette
Creamy white sauce, pesto, parmesan cheese, serrano ham, marinated tomatoes, mozzarella/Emmental cheese, rocket salad

Suppléments

Salade verte – Green salad 5,00 €

Portion de frites maison – portion of homemade frites 5,30 €

Portion de pommes de terre grenailles – portion of potatoes 4,80 €

Supplément ingrédient ou toute modification 2,20 €

Additional charge for any change

Supplément jambon serrano, bresaola, scamorza, huile de truffe ou roquette 4,20 €

Additional charge for serrano ham, rocket salad, bresaola, scamorza cheese or truffle oil

Supplément saumon fume ou Burrata 4,70 €

Additional charge for smoked salmon or burrata cheese

HAMBURGERS

Classique 18,50 €

Steak haché façon bouchère, crudités, cheddar, sauce burger
Burger, raw vegetables, cheddar, burger sauce

Veggie 19,00 €

Steak vegetal, houmous maison, crudités, cheddar, pesto maison
Vegetarian burger, homemade houmous, raw vegetables, cheddar cheese, homemade pesto

Texan 19,50 €

Steak haché façon bouchère, bacon, crudités, cheddar, sauce BBQ
Burger, bacon, raw vegetables, cheddar, BBQ sauce

Savoyard 19,50 €

Steak haché façon bouchère, fromage à raclette, crudités, cheddar, sauce burger
Burger, raclette cheese, raw vegetables, cheddar, burger sauce

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	10,80 €
Jambon, oeuf, Emmental <i>Ham, egg, emmental cheese</i>	
Chabichou	13,90 €
Chèvre, miel, noix, lardons <i>Goat cheese, honey, walnuts, bacon</i>	
Forestière	13,90 €
Jambon, fromage, champignons en persillade <i>Ham, emmental cheese, mushrooms in parsley/garlic sauce</i>	
Printanière (tiède)	14,90 €
Tomates fraîches, poivrons, oignons, emmental, roquette, pignons de pin, pesto <i>Fresh tomatoes, peppers, onions, emmental cheese, rocket salad, pine nuts, pesto</i>	
Catalan	14,40 €
Chorizo, œuf, poivrons, oignons, emmental <i>Chorizo, egg, peppers, onions, emmental cheese</i>	
Panthère rose (tiède)	15,80 €
Saumon fumé, tomates fraîches, crème fraîche citronnée, aneth, roquette, câpres <i>Smoked salmon, fresh tomatoes, lemon sour cream sauce, dill, rocket salad, capers</i>	
Sombrero	14,90 €
Viande hachée, poivrons, oignons, emmental <i>Chopped meat (beef), peppers, onions, emmental</i>	

CRÊPES

Beurre sucre – Butter sugar	4,10 €
Chocolat Maison- <i>Homemade Chocolate</i>	6,10 €
Caramel beurre salé – <i>Salted butter caramel</i>	6,10 €
Pâte à tartiner “BIO” – <i>Chocolate hazelnut spread</i>	6,10 €
« Mi-cho-ko » (sauce chocolat maison et caramel beurre salé) – <i>Homemade chocolate and salted butter caramel</i>	6,70 €
Miel citron - <i>Honey lemon</i>	5,60 €
Citron – <i>Lemon</i>	4,60 €
Citron sucre – <i>Lemon sugar</i>	4,90 €
Sirop d’érable – <i>Maple syrup</i>	5,10 €
Chocolat banane – <i>Chocolate banana</i>	8,60 €
Chocolat amandes – <i>Chocolate almonds</i>	8,60 €
Flambée (Grand Marnier)	8,10 €
La Caravane, sauce caramel beurre salée, boule de glace vanille, chantilly <i>Salted butter caramel, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream</i>	10,90 €
La Chocévane, sauce chocolat maison, boule de glace vanille, chantilly <i>Homemade chocolate sauce, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream</i>	10,90 €
Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, <i>Fried apples, salted butter caramel</i>	9,50 €
Supplément sauce (caramel ou chocolat) ou chantilly <i>Additionnal charge for topping (caramel or chocolate) or whipped cream</i>	2,60 €
Supplément boule de glace <i>Additionnal charge 1 scoop of ice-cream</i>	3,00 €

DESSERTS

Dessert du jour <i>Daily dessert</i>	8,70 €
Baba au rhum «de Baba Gourmande » <i>Cake soaked in rum with whipped cream</i>	12,00 €
Café ou Déca Gourmand (3 mignardises) <i>coffee or Decaf with 3 mignardises</i>	9,30 €
Crémant gourmand (3 mignardises) <i>Glass of french sparkling wine with 3 petit fours</i>	12,80 €

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>	6,20 €
Coupe 3 boules	<i>3 scoops of ice cream</i>	8,80 €
<u>Nos Coupes</u>		
Dame Blanche	Vanille, sauce chocolat maison, chantilly <i>(Vanilla ice cream-chocolate topping-whipped cream)</i>	11,10 €
Chocolat Liégeois	Vanille, chocolat, sauce chocolat maison, chantilly <i>(Vanilla, chocolate, chocolate topping, whipped cream)</i>	11,10 €
Café Liégeois	Vanille, café, topping café, Chantilly <i>(Vanilla, coffee, coffee topping, whipped cream)</i>	11,10 €
Pas Sage	Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, chantilly <i>(Vanilla, salted butter caramel, salted butter caramel topping, whipped cream)</i>	12,10 €
Colonel (alcool*)	Sorbet citron vert, vodka <i>(Lime sorbet, vodka)</i>	10,10 €
Framboisier	Pistache, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly <i>(Pistachio, raspberry sorbet, red berry coulis, whipped cream)</i>	12,10 €
Bounty	Chocolat, coco, sauce chocolat maison, chantilly <i>Chocolate, coconut, chocolate topping, whipped cream</i>	11,60 €
Supplément sauce (caramel ou chocolat) ou chantilly maison		2,60 €
<i>Additionnal charge of topping (caramel or chocolate) or whipped cream</i>		

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

