La Cabane Du Mauret

Nous vous accueillons du mercredi au samedi midi et soir. Le dimanche uniquement le midi .

Ouvert :

Midi
12h10 à 14h30
Soir
19h15 à 21h00 le mercredi et jeudi,
19h15 à 21h30 le vendredi et samedi

La Cabane du Mauret
7 place de l'Etoile
33510 Andernos les Bains
0953308284
www.lacabanedumauret.fr

Retrouvez nous sur
Facebook et Tripadvisor

Au plaisir de votre visite

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

L'urgent est fait,
L'indispensable est en cours,
Pour les miracles prévoir un délai

LES ENTREES

- *Cassolette de noix de St-Jacques et crevettes*	*15.50*
- *Assiette de foie gras maison, confiture de figues et pains toastés*	*19.00*
- *Escalopes de foie frais poêlées sur pommes caramélisées*	*21.00*
- *Crottin de chèvre au miel sur toasts, lit de salade et chiffonnade de jambon serrano.*	*16.50*
- *Assiette de jambon Serrano*	*10.50*
- *Salade gourmande du Sud-Ouest (gésiers, magret fumé, pommes fruits, foie gras sur toast)*	*18.50*
- *Soupe de poissons : Servi avec croutons, ail, rouille et fromage râpé*	*9.50*
- *Assiette d'huitres, pain toasté, beurre salé et citron.* (Suivant arrêté)	*9.00/6* *13.10/9* *17.00/12*

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

LES PLATS GARNIS

LES VIANDES

- Entrecôte de Bœuf(±280gr)	21.50
- Emincé de magret entier IGP du Sud-Ouest	24.50
- Rognon de veau moutarde à l'ancienne	17.50
- Andouillette grillée 5A	16.50
- Salade gourmande avec pommes sautées	22.50
- Côtelettes d'agneau à l'ail et au persil	18.00
- Mixed grill du Sud-Ouest (Côtelette d'agneau, magret émincé, pièce de bœuf, sauce au piment d'Espelette)	28.00

LES POISSONS

- Poêlée de Noix de Saint-Jacques à la persillade	36.00
- Poêlée de crevettes à l'ail et aux deux citrons	17.00
- La Marée du Chef (poisson suivant le marché du jour)	26.00
- Gambas (Sea Tiger) snackées à l'ail et au persil	30.50

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

Les fromages et desserts

- Brebis des Pyrénées et confiture	7.00
- Tarte du Chef : tarte du jour, glace vanille et chocolat chaud	9.00
- Tarte du jour	7.00
- Crème caramel	6.50
- Crème Brulée	9.00
- Pana Cota	7.00
- Mousse au chocolat	6.00
- Chocolat ou Café Liégeois	8.00
- Dame Blanche	8.00
- Banana Split	9.00
- Fraises Melba	9.00
- Profiteroles	9.50
- 2 boules	4.80
- 3 boules	5.80
Sup Chantilly ou Chocolat chaud	0.30

Café
Ou Thé
Gourmand

9.50

Colonel,
Iceberg,
Créole :

10.00

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

Les Apéritifs

Porto rouge/Pineau Blanc(4cl)	5.00
Suze (4cl)	5.00
Martini Blanc/Rouge (6cl)	6.00
Lillet blanc ou rouge ou rosé (6cl)	6.50
Anis (2cl)	3.50
Whisky ou Gin (4cl)	6.50
Whisky soda ou Gin Soda	8.00
Jack Daniel's	7.50
Kir vin blanc (11cl) (Cassis, mûres, pêche ou framboise)	4.00
Verre de Tariquet 1ere Grives	4.20
Coupe Champagne (12,5cl)	9.00
Kir Royal (12,5cl)	9.30
La Garluche (apéritif régional (4cl)	6.00
Assiette de Tapas du Sud-Ouest	14.00

Pour accompagner votre apéritif ou votre cocktail, pensez à notre assiette de tapas comprenant pour 2 personnes : jambon Serrano, chorizo, pâté Landais au foie gras, fromage de brebis, beurre salé, cornichons et pains toastés)

6.00

Tapas de la Mer

- 5 beignets de crevettes ou
- 5 beignets de calamar ou
- 7 accras de morue au piment d'Espelette

Prix net en Euros – Taxes et service inclus
Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

Les Cocktails et amuse-bouche

Ti-Punch : Rhum, sucre roux, citron vert — 6.50

Sangria — 6.50

Sangria le litre — 21.00

Pina Colada : Rhum, lait coco, sucre, coco râpée, jus d'ananas — 9.00

Mojito : Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sucre roux, glace pilée — 9.00

Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre semoule, glace pilée — 9.00

Planteur : Rhum sucre de canne, nectar mangue, goyave et ananas — 9.00

Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, eau pétillante — 9.00

Américano maison : Campari, Martini blanc et rouge, trait de Gin, zeste d'orange — 8.50

Cocktail de la Cabane : Téquila, Gin, Vodka, sucre de canne, cocktail de fruits, sirop de grenadine — 10.00

Les Boissons

Soda 33cl (coca, Orangina, 7up, Perrier)	3.50
Jus de Fruits 20cl (Orange, ananas, pommes, abricot, tomates)	3.50
Bière Pression 25cl	4.00
33cl	5.00
50cl	7.00
Desperados 33cl	5.50
Chimay bleue 9°brune 33cl	6.50
Heineken 5° blonde 33cl	5.50

Eau 50cl plate ou pétillante	3.00
Eau 100cl plate ou pétillante	4.50
Café ou Déca	1.90
Thé parfumé Bio	2.90
Get 27/31, Manzana, Cointreau	6.00
Cognac, Armagnac, Calva, Bailey, Marie Brizzard	7.00

La Cave

Les Rouges

Cht de Lisennes	75cl	19.50
Cht Benjamin Graves	75cl	26.50
Cht Benjamin	37,50cl	15.00
Cht Le Monge Médoc	75cl	20.50
Cht BISTON Moulis	75cl	27.00
	Le Verre 12cl	7.00
Le Haut-Médoc de Maucaillou	75cl	34.50
Cht Guillemin La Gaffelière St-Emilion grand cru	75cl	42.00
Cht Coquillas Pessac Léognan	75cl	44.50
	50cl	30.50
	37.5cl	23.50
	Le Verre 12cl	8.50
Domaine Bouvier bio Gevrey Chambertin Bourgogne	75cl	61.00
Côte du Rhône	75cl	26.50
Saumur Champigny Domaine Vade	75cl	40.50

Les Rosés

Cht Vignol Bx Clairet	75cl	18.00
Cht Vignol Bx	37,50cl	12.00
Golfe St-Tropez Prov	75cl	23.00
Golfe St-Trop Prov	37,50cl	14.00
Rosé Provence Bio	75cl	26.00
Provence Bio	Le verre 12cl	7.00

Les Blanc

Entre deux Mers	75cl	22.00
Cht Vignol	37,50cl	13.00
Cht L'Hoste Blanc (Landereau)	75cl	29.00
Graves blanc	75cl	30.50
Tariquet 1er Grive	75cl	24.50
Pessac Léognan Blanc		
Pessac Léognan	75cl	46.00
	Le Verre 12cl	9.00
Chablis Cht Chemilly	75cl	35.00
Champagne Renard Barnier Récoltant Manipulant brut	75cl	51.00

Le Vin en Carafe

Rouge *: Graves*
3.50€ Le verre
4.70€ Les 25 cl
9.00€ les 50cl
Blanc *: Entre deux Mers 3.00, 4.00 et 7.50€*
Rosé *: Côte de Provence 3.00, 4.00 et 7.50€*

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus

Les Menus de la Cabane

Menu à 20,00€ du Lundi au Vendredi midi

Entrée aux choix
****
Plat aux choix
****
Dessert
Entrées et plats indiqués sur tableau tous les jours

*****

Menu Enfant à 12.50€

1 plat+1 dessert+1 boisson

Aiguillettes de poulet panées
Ou
Hamburger de bœuf
Ou
Filet de poisson
*****
Mousse au chocolat
Ou
Glace 1 boule

Menu à 25,00€

Servi le samedi midi et comprenant
Entrée, plat et dessert.

Menu à 29.50€

Servi le soir et comprenant
Entrée, plat et dessert.

A choisir sur le tableau

Menu Gourmand

Menu servi le dimanche et jour férié, le midi

Entrée
****
Plat
****
Dessert
Au choix sur le tableau
35.00€

Prix nets en Euro – Taxes et service inclus