



Nous vous accueillons du
mercredi au dimanche le
midi, vendredi et samedi le
soir également.

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

Retrouvez nous sur
Facebook et Tripadvisor

Ouvert :

Midi

12h10 à 14h30

Soir

19h15 à 21h00 le
vendredi et samedi

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 fondue de poireaux* 16.00
- *Assiette de foie gras maison, confiture de figues et pains toastés* 19.00
- *Escalopes de foie frais poêlées sur pommes caramélisées* 22.00
- *Crottin de chèvre au miel sur toasts, lit de salade et chiffonnade de jambon serrano.* 16.50
- *Assiette de jambon Serrano* 8.50
- *Salade gourmande du Sud-Ouest (gésiers, magret fumé, pommes fruits, foie gras sur toast)* 18.50
- *Soupe de poissons : Servi avec croutons, 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

LES PLATS GARNIS

LES VIANDES

- *Entrecôte de Bœuf(±280gr)* 22.50
- *Emincé de magret entier IGP du Sud-Ouest* 25.50
- *Rognon de veau grillé sauce moutarde* 17.50
- *Andouillette grillée 5A* 16.50
- *Escalope de veau à la normande* 18.50
- *Mixed grill du Sud-Ouest (Porc mariné, 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
- *Calamars à la romaine et frites* 16.50
- *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

Les fromages et desserts

- Brebis des Pyrénées et confiture	7.00
- Tarte du Chef : tarte du jour, glace vanille et chocolat chaud	10.00
- Tarte du jour	7.00
- Crème caramel	6.50
- Crème Brulée	9.00
- Pana Cota	7.00
- Mousse au chocolat	6.50
- Chocolat ou Café Liégeois	8.50
- Dame Blanche	8.50
- 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

Les Apéritifs

<i>Porto rouge/Pineau Blanc(4cl)</i>	<i>5.50</i>
<i>Suze (4cl)</i>	<i>5.50</i>
<i>Martini Blanc/Rouge (6cl)</i>	<i>7.00</i>
<i>Lillet blanc ou rouge ou rosé (6cl)</i>	<i>8.00</i>
<i>Anis (2cl)</i>	<i>3.80</i>

<i>Whisky ou Gin (4cl)</i>	<i>8.00</i>
<i>Whisky soda ou Gin Soda</i>	<i>9.00</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>8.50</i>

<i>Kir vin blanc (11cl)</i>	<i>4.00</i>
<i>(Cassis, mûres, pêche ou framboise)</i>	

<i>Verre de Tariquet 1ere Grives</i>	<i>4.50</i>
<i>Coupe Champagne (12,5cl)</i>	<i>9.00</i>
<i>Kir Royal (12,5cl)</i>	<i>9.50</i>

<i>La Garluche (apéritif régional (4cl)</i>	<i>7.00</i>
---	-------------

<i>Assiette de Tapas du Sud-Ouest</i>	<i>14.00</i>
---------------------------------------	--------------

*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)*

7.00

Tapas de la Mer

- 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, 6 citron vert	7.00
Sangria	7.00
Sangria le litre	22.00
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	9.00
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	Eau 50cl plate ou pétillante	3.00
Jus de Fruits 20cl (Orange, ananas, pommes, abricot, tomates)	3.50	Eau 100cl plate ou pétillante	4.50
Bière Pression 25cl	4.00	Café ou Déca	2.00
33cl	5.00	Thé parfumé Bio	3.00
50cl	7.00	Get 27/31, Manzana,	6.00
Desperados 33cl	5.50	Cointreau	
Chimay bleue 9°brune 33cl	6.50		
Heineken 5° blonde 33cl	5.50	Cognac, Armagnac,	7.00
		Calva, Bailey, Marie	
		Brizzard	

La Cave

Les Rouges

Cht de Penin	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		42.00
St-Emilion grand cru	75cl	
Cht Coquillas Pessac Léognan		
	75cl	44.50
	50cl	30.50
	37.5cl	23.50
Le Verre	12cl	8.50
Domaine Bouvier bio	75cl	61.00
Gevrey Chambertin Bourgogne		
Côte du Rhône	75cl	26.50
Saumur Champigny	75cl	40.50
Domaine Vade		

Les Rosés

Cht Vignol Bx Clairet	75cl	18.00
Cht Vignol Bx	37,50cl	12.00
Golfe St-Tropez Prov	75cl	24.00
Golfe St-Trop Prov	37,50cl	14.00
Rosé Provence Bio	75cl	27.00
Provence Bio	Le verre 12cl	7.00

Les Blanc

Entre deux Mers	75cl	23.00
Cht Vignol	37,50cl	13.00
Cht L'Hoste Blanc		29.00
(Landereau)	75cl	
Graves blanc	75cl	30.50
Tariquet 1 ^{er} Grive	75cl	24.50
Pessac Léognan Blanc		
Pessac Léognan	75cl	46.00
Le Verre	12cl	9.00
Chablis Cht Chemilly	75cl	35.00
Champagne	75cl	55.00
Renard Barnier		
Récoltant Manipulant brut		

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
13.00€*

*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 26,00€

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

Menu à 30.00€

*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
36.00€*