

## ENTRÉES STARTERS



## PLATS MAIN COURSES

<b>Soupe à l'oignon, gratinée au Beaufort</b> ONION SOUP WITH BEAUFORT « AU GRATIN »	16
<b>Planche de charcuterie finement tranchée</b> SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	18
<b>Cœur de burrata, jambon de Savoie, poires et noisettes</b> HEART OF BURRATA, SAVOY HAM, PEARS AND HAZELNUTS	19
<b>Salade romaine chèvre chaud et lardons, œuf poché, croûtons dorés</b> WARM GOAT CHEESE SALAD, DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS	21
<b>Pizzetta à la truffe d'été, roquette &amp; parmesan</b> PIZZETTA WITH SUMMER TRUFFLES, ARUGULA SALAD, PARMESAN	28
<b>Nems poulet « thaï »</b> THAI-STYLED FRIED CHICKEN ROLLS	18
<b>Tataki de thon, soja et citron vert</b> TUNA TATAKI, HONEY, SOY, LIME	26
<b>Tartare de saumon au yuzu et piments jaunes</b> SALMON TARTAR WITH YUZU AND YELLOW PEPPERS	24
<b>Vapeurs de crevettes</b> STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18
<b>Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, brioche toastée</b> HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE	28
<b>Salade César aux fines tranches de poulet fermier</b> CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24
<b>Cèpes et girolles poêlés, oignons grelots et œuf mollet</b> PAN-COOKED CEPES & CHANTERELLES PICKLED ONIONS, SOFT BOILED EGG	24
<b>Huitres fine de claire n°3</b> x6 21 x12 39 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE	

### GARNITURES SIDES 6

**Purée « maison », purée « maison » truffe d'été (+ 8€), pommes frites, pommes grenailles, pûlée de légumes, salade verte**

HOMEMADE MASHED POTATOES,  
HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+8€), FRENCH FRIES,  
ROASTED POTATOES, VEGETABLES, GREEN SALAD

<b>Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés</b> TARTIFLETTE WITH SAVOY REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	24
<b>Fondue Suisse «moitié-moitié»</b> MIN. 2 PERS OU <b>Truffe d'été</b> SWISS CHEESE FONDUE 50/50 OR SUMMER TRUFFLE	26 36
<b>« Mont d'Or rôti » jambon de Savoie, cocotte de grenailles</b> ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	34
<b>Croque truffe, jambon blanc, Beaufort</b> CROQUE MONSIEUR TRUFFLE, WHITE HAM, BEAUFORT CHEESE	26
<b>Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic</b> GNOCCHIS WITH LIGHTLY SPICED TOMATO, STRACCIATELLA AND BASILIC	26
<b>Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc</b> COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & HAM	34
<b>Fish &amp; chips de cabillaud, sauce tartare</b> COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	26
<b>Saumon mi-cuit à la plancha, parfumé au tandoori, concombre et amandes</b> HALF-COOKED SALMON « A LA PLANCHA », FLAVOURED WITH TANDOORI, CUCUMBER AND ALMONDS	38
<b>Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes</b> ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES	32
<b>Tartare de boeuf «La Cabane»</b> BEEF TARTAR « LA CABANE »	24
<b>Cheeseburger «Cabane» à la raclette fumée</b> CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE	26
<b>Noix d'entrecôte Black Angus à la plancha, sauce au poivre</b> GRILLED RIB STEAK BLANCK ANGUS WITH PEPPER SAUCE	42
<b>Filet de boeuf doré au sautoir, jus truffé</b> BEEF FILETT, TRUFFLE JUICE	46
<b>Parmentier de canard confit, croûte de Beaufort</b> DUCK PARMENTIER WITH BEAUFORT CRUST	32
<b>POUR 2 FOR 2</b>	
<b>Côte de boeuf grillée, béarnaise « maison »</b> 48 / PERS BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	
<b>Épaule d'agneau de lait confite aux épices douces</b> 41 / PERS LAMB SHOULDER CONFIT WITH SWEET SPICES	

## SUSHIS

### CLASSIQUES CLASSICS

<b>SASHIMIS</b> 8 PIÈCES 24	<b>CALIFORNIA ROLLS</b> 8 PIÈCES 26
Saumon SALMON	Saumon SALMON
Thon TUNA	Thon TUNA
Mix MIX	Crevette PRAWN
<b>NIGIRIS</b> 8 PIÈCES 24	Crabe CRAB
Saumon SALMON	Mix MIX
Thon TUNA	
Crevette PRAWN	
Mix MIX	

### SIGNATURES SIGNATURES

<b>NIGIRIS</b>	<b>SASHIMIS NEW STYLE</b>
Spicy tuna 26	Thon TUNA 24
Salmon butter 26	Saumon SALMON 24
<b>ROLLS</b>	
Dragon roll, tempura de gambas PRAWNS TEMPURA 28	
Rainbow roll, thon, crevettes, avocat TUNA, SHRIMPS, AVOCADO 28	
Salmon cheese, saumon, fromage frais SALMON, FRESH CHEESE 26	
Cabane rolls, saumon mi-cuit, sauce spicy 28	
HALF COOKED SALMON, SPICY SAUCE	
<b>PLATEAUX</b>	
12 Pièces 12 PIECES 36	24 Pièces 24 PIECES 68

## SUGGESTIONS DU DÉJEUNER LUNCH SUGGESTIONS

**Ravioles de Royan, émulsion parmesan et roquette** 21  
ROYAN RAVIOLI, PARMESAN EMULSION AND ARUGULA

**Poke bowl, saumon, avocat, riz vinaigré, wakame, 23**  
tomates cerises, radis  
SALMON POKE BOWL

**Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu** 23  
LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE

**Paleron de veau confit, purée de pommes de terre** 24  
VEAL CHUCK CONFIT, MASHED POTATOES