



TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

AVOCAT & RICOTTA SUR PAIN ARTISANAL TOASTÉ	16
<i>Toasted artisanal country bread, avocado and ricotta</i>	
SARDINES MARINÉES	15
<i>Balsamique blanc, jus de citron jaune et vert, huile d'olive</i> <i>White balsamic, lemon and lime juice, olive oil</i>	
BURRATINA & TOMATES DU MARCHÉ	19
<i>Balsamique blanc, huile d'olive, pignon</i> <i>Selection of market's tomatoes, burrata, balsamic, pine nuts</i>	
HOUMOUS ☺, LABNEH & CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES ☺	15
<i>Hummus, labneh and smoked eggplant caviar</i>	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES	23
<i>Plate of Iberian charcuterie</i>	
SEICHES MARINÉES	15
<i>Piment goutte de pluie, caprons</i> <i>Marinated squid, raindrop chilli pepper, capers</i>	
FRITURE DE MÉDITERRANÉE	16
<i>(selon arrivage), sauce tartare</i> <i>Fried Mediterranean Fish or Seafood (depending on daily catch), tartar sauce</i>	

LES GRANDES SALADES

LA CAESAR À LA TRUFFE D'ÉTÉ	29
<i>Poulet label rouge, œuf plein air mollet, tomates cerises mondées, croûtons briochés, caprons, noisettes, salade romaine, pecorino DOP, truffes d'été</i> <i>Free-range chicken, organic soft egg, hulled cherry tomatoes, brioche croutons, capers, hazelnuts, romaine salad, pecorino DOP, summer truffles</i>	
LA DELOS	26
<i>Pastèque, feta AOP grecque de brebis, tomates ananas, tomates cerises confites, noisettes et toasts de tapenade</i> <i>Watermelon, Greek feta, pineapple tomatoes, confit cherry tomatoes, hazelnuts and tapenade toast</i>	
LA GRENADA ☺	25
<i>Légumes du moment croquants, quinoa bio, grenades, avocat, noix torréfiées (pecan, noisette, pistache, cacahuètes, noix de cajou), mix d'herbes fraîches, mesclun, huile d'olive citronnée</i> <i>Crunchy seasonal vegetables, organic quinoa, pomegranates, avocado, roasted nuts (Pecan nut / hazelnut / pistachio, peanuts, cashew nuts), mixed fresh herbs, mesclun, lemon olive oil</i>	
LA NIÇOISE FAÇON CABANE	29
<i>Thon Rouge Sauvage de Méditerranée confit, mesclun, haricots verts, œuf dur plein air, artichauts séchés, pequillos et olives noires</i> <i>Mediterranean wild bluefin tuna confit, mesclun, runner beans, tomatoes confit, organic hard-boiled egg, dried artichokes, pequillos and black olives</i>	

LES PLATS

LE BURGER DE LA CABANE	29
<i>Steak de bœuf Wagyu (180 grs/Bourgogne), buns artisanaux, tomates, comté, pickles de concombre, sauce cocktail - Frites maison</i> <i>Wagyu beef steak (180 grs/Bourgogne), artisanal buns, tomatoes, comté cheese, cucumber pickles, cocktail sauce - Homemade fries</i>	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD	29
<i>Sauce tartare - Frites maison</i> <i>Tartare sauce - Homemade fries</i>	
CEVICHE D'ESPADON SAUVAGE	27
<i>Poisson de Méditerranée, avocat, citron vert, huile d'olive</i> <i>Mediterranean Wild Swordfish's ceviche, avocado, lime</i>	
FILET DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ	32
<i>Label rouge - Sauce hollandaise - Légumes de saison</i> <i>Grilled Sea Bream Fillet - Sauce hollandaise - seasonal vegetables</i>	
LE TATAKI BOWL	31
<i>Thon Rouge Sauvage de Méditerranée, riz noir vénéré, pousses d'épinards, mangue fraîche et avocat</i> <i>Mediterranean wild bluefin tuna, black rice, spinach leaves, fresh mango and avocado</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS (280 grs/Écosse)	39
<i>Sauce Chimichurri - Frites maison</i> <i>Angus beef steak (280 grs/Scotland) - Chimichurri sauce - Homemade fries</i>	

SUGGESTIONS DU JOUR, VOIR ARDOISE TODAY'S SPECIAL, SEE ON THE SLATE

LES PLATS ENFANTS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD	16
<i>Frites maison ou Légumes de saison</i> <i>Fish and Chips - Homemade fries or seasonal vegetables</i>	
STEAK HACHÉ	16
<i>Frites maison ou Légumes de saison</i> <i>Ground Beef Steak - Homemade fries or seasonal vegetables</i>	

LES SUPPLÉMENTS

SALADE DE MESCLUN - Mescun salad	6
FRITES MAISON - Homemade fries	7
LÉGUMES DE SAISON - Seasonal vegetables	9

LA PLAGE

MATELAS PARASOL	25
TRANSATS PARASOL	30
PADDLE <i>La demi-heure</i>	15
<i>L'heure</i>	25

LES DESSERTS

LA TROPEZIENNE	12
<i>The Tropezienne pie</i>	
TARTE CARAMÉLISÉE AUX ABRICOTS	11
<i>Crème pâtissière, chantilly maison</i> <i>Caramelized apricot pie, pastry cream, homemade chantilly</i>	
PANNA COTTA VANILLE - FRUITS ROUGES	10
<i>Fruits frais et coulis de saison</i> <i>Vanilla panna cotta, seasonal red fruits, red fruit coulis</i>	
ASSIETTE DE FRUITS BIO DE SAISON	12
<i>Seasonal organic Fruits</i>	
LE BROWNIE DE LA CABANE - GLACE VANILLE ...	12
<i>Brownie Chocolat et Noix de Pecan - Glace Barbarac</i>	
BÂTONNET DE GLACE EMKIPOP	6
<i>(Provence - 100% Naturel)</i> <i>Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, detox</i> <i>Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, detox</i>	
VERRINE DE GLACE BARBARAC	11
<i>(Saint Tropez)</i> <i>Yaourt Framboise ou Yaourt Noix de pecan,</i> <i>Sorbet Mangue / Framboise ou Citron/ Fraise</i> <i>Raspberry Yogurt or Pecan Yogurt</i> <i>Mango/Raspberry sorbet or Strawberry/Lemon sorbet</i>	



ALCOOLS

VODKA FAIR QUINOA BIO FR	14
RHUM BRUN ISAUTIER 5 ANS FR	14
RHUM BLANC KARUKERA AGRICOLE FR	14
GIN DROUIN BIO FR	14
WHISKY ARMORIQUE BIO FR	15
TEQUILA PATRON SILVER	14
PISCO TABERNERO ACHOLADO	13
CACHAÇA LEBLON	13
SHOOTER	7
<i>Le mètre</i>	60

DIGESTIFS

ARMAGNAC CHÂTEAU BORDENEUVE VSOP	13
CALVADOS DROUIN BIO LA BLANCHE	13
COGNAC BACHE VSOP TRIPLE CASK	14
LIMONCELLO, GET 27, BAILEY'S	8
AMARETTO, POIRE WILLIAMS, COINTREAU	11

COFFEE COCK-

IRISH COFFEE	15
<i>Whisky Jameson, espresso, sucre de canne, crème fraîche battue</i>	
FRENCH COFFEE	15
<i>Calvados Drouin, espresso, sucre de canne, crème fraîche battue</i>	

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCA, ALLONGÉ	
NOISETTE, MACHIATTO	4
CAPUCCINO, CAFÉ CRÈME, DOUBLE ESPRESSO CHOCOLAT	6
THÉ BIO, INFUSION BIO	6