

# Les entrées \*



Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g **6€**

Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse



Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes - 180g **6€**

Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran.



Terrine de la mer au Saumon - 90g **6€**


Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.



Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé, Légumes) - 350g **10€**

Alliance maritime aux saveurs côtières de l'épeautre et du blé légèrement croquants,



Salade Gourmande Quinoa & petits Légumes - 350g  Plat végétal **10€**

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.



Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g **10€**

Une douceur de recette, aux embruns océaniques, légèrement relevée de poivrons, haricots rouges, maïs, et moutarde



Salade Niçoise (Thon, petits Légumes & Anchois) - 350g **10€**

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier

*\* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.*

*\* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock !*

*\* Pour l'apéritif, possibilité d'acheter sur place, des chips bio, des olives, des biscuits, etc ...*

*\* En accompagnement des bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.*

## Les plats mijotés \* ( page 1 sur 2 )



Bœuf Bourguignon. Pomme de Terre en Grenaille - 380g **10€**

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge



Chili con Carne - 380g **10€**

La recette US originelle du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef de Ronald Reagan



Mouclade (Moules crémees & Fondue de Poireaux) - 380g **10€**

Un plat originaire de Charente-Maritime dédié aux amateurs gourmands de moules, crème et vin blanc



Navarin de Dinde aux Légumes Printaniers - 380g **10€**

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets



Paëlla. Fruits de mer et Merguez (épicée) - 380g **10€**

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates



Parmentier à la viande de Canard confite - 350g **10€**

Dans un lit de purée de pommes de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné ...



Quenelles façon Lyonnaise et son riz - 380g **10€**

Ingrédients / Composition Quenelles 37% [Eau, oeufs frais 31%, farine de blé 19%, huile de colza, lactose

*\* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.*

*\* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock !*

*\* Pour l'apéritif, possibilité d'acheter sur place, des chips bio, des olives, des biscuits, etc ...*

*\* En accompagnement des bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.*

## Les plats mijotés \* ( page 2 sur 2 )



Sausisse de Morteau & ses Lentilles - 380g **10€**

Sausisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse



Pavé de Saumon et sa crème de Pomme de Terre - 380g **12€**


Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil&nb...



Tomate farcie & Riz fondant - 380g **10€**

Un plat de cuisine familiale, farce de porc et chapelure délicieusement rafraîchies avec la chair de la tomate



Tajine Végétal - 380g  Plat végétal **10€**

Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates ...



Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g **10€**

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



Riz Basmati - 250g **3€**

Prêt à consommer en 2 minutes



La baguette de pain est **offerte** pour accompagner les bocaux, à demander lors de votre réservation.

\* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

\* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock !

\* Pour l'apéritif, possibilité d'acheter sur place, des chips bio, des olives, des biscuits, etc ...

\* En accompagnement des bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.

## Les desserts\*



Babas au Rhum - 120g 5€

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.



Crème Chicorée - 90g 5€

Une crème onctueuse et fondante, aux arômes entre café et caramel de la chicorée.



Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g 5€

Un riz crémeux, assorti de zestes d'orange pour plus de légèreté.



Velours de Cacao (Crème onctueuse au Cacao) - 90g 5€

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse



Crème Vanille - 90g 5€

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.



Moelleux au Chocolat - 90g 5€

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède

\* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

\* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock !

\* Pour l'apéritif, possibilité d'acheter sur place, des chips bio, des olives, des biscuits, etc ...

\* En accompagnement des bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.