

SANDWICHES

Jambon ou saucisson beurre Ham or saucisson and butter	5,50€
Le Complet Jambon, fromage, tomates, salade, huile d'olive Ham, cheese, tomatoes, salad, olive oil	7€
Le Méditerranéen Jambon de pays, chèvre, tomate, huile d'olive Cured ham, goat's cheese, tomatoes, olive oil	7€
Le Corsaire Poulet, salade, tomates, mayonnaise Chicken, salad, tomatoes, mayonnaise	7€
Le Butin : Thon, salade, tomate, œuf, mayonnaise Tuna, salad, tomatoes, eggs, mayonnaise	7€

HOT-DOG

Simple 4€ / Double 6€

PANINIS 7€

Le Moussaillon Poulet, tomates, emmental, sauce curry Chicken, tomatoes, emmental cheese, curry sauce
Le Gabin Jambon blanc, tomates, emmental, huile d'olive, basilic Ham, tomatoes emmental cheese, olive oil, basil
Le Tribord Chèvre, mozzarella, emmental Goat's cheese, mozzarella, emmental cheese
Le Flibustier Jambon de pays, mozzarella, tomates, basilic Cured ham, mozzarella, tomatoes & basil
Le Pirate Saumon, oignons frits, sauce fromage blanc, ciboulette Salmon, fried onions, cream cheese and chives sauce
*Supplément salade Extra green salad 3€

WRAPS 9€

Le Mille Sabords Saumon Salade, combava, sauce fromage blanc et ciboulette Salmon, salad, combava lime, cream cheese and chives sauce
Le Boucanier Poulet Salade, tomates, oignons frits, sauce fromage blanc et ciboulette Chicken, salad, tomatoes, fried onions, cream cheese and chives sauce
Le Timonier Chèvre Salade, tomates, poivrons, sauce fromage blanc et ciboulette Goat's cheese, salad, tomatoes, peppers, cream cheese and chives sauce
Le Forban Thon Salade, tomates, concombre, œufs, sauce fromage blanc et ciboulette Tuna, salad, tomatoes, cucumber, eggs, cream cheese and chives sauce

SALADES REPAS 14€

Le Babord Salade, saumon, ananas, cœurs de palmier, poivrons marinés, coriandre Salad, salmon, pineapple, hearts of palm, marinated peppers, coriander
La Cabane Salade, tomates, jambon de pays, champignons, toast de tapenade, oignons frits Salad, tomatoes, cured ham, mushrooms, tapenade toast, fried onions
La Dafné Salade, tomates, poulet, parmesan, oignons frits, sauce blanche, croûtons Salad, tomatoes, chicken, parmesan, fried onions, white sauce, croutons
La Pasta Pâtes, tomates confites, roquette, parmesan (Supp. Truffe d'été* • 6€) Pasta, tomatoes, confit tomatoes, arugula, parmesan (Extra Summer Truffles* • 6€) *Tuber aestivum
La Hissez-Hô ! Salade, thon, tomates, œuf, oignons rouges, anchois Salad, tuna, tomatoes, eggs, red onions, anchovy

ASSIETTES

Melon/ Jambon pays Melon/cured ham	13€
Tomates, burrata, pesto Tomatoes, burrata cheese, pesto	13€
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio	11€
Tartare de saumon Salmon Tartar	13€
Tataki de Thon Tuna Tataki	13€

PLATEAUX PLATTERS

Charcuterie Meats	Petit 10€ / Grand 18€
Fromages Cheeses	Petit 10€ / Grand 18€
Mixte	Grand 19€
Plateau Italien Italian Platter	Grand 18€

TARTES SALÉES SAVOURY TARTS Voir panneau 11€

POKE BOWL Voir panneau 13€

CROQUES-MONSIEURS

Classique Jambon Fromage, crème Ham, cheese, cream	6€
Spécial Jambon, fromage, chèvre, tomates Ham, cheese, goat's cheese, tomatoes	7€
Veggie Tomates, mozzarella, champignons, moutarde à l'ancienne Tomatoes, mozzarella, mushrooms, grain-mustard	7€
*Supplément salade Extra green salad 3€	
Croque Truffe jambon, tartufatta, fromage, truffe d'été* accompagné d'une salade Ham, tartufatta, cheese, Summer Truffles* and green salad) *Tuber aestivum	12€

DESSERTS

Desserts du jour Desserts of the day	7€
Café gourmand	7,50€
Champagne gourmand	11€
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	7,50€
Assiette de pastèque Watermelon	7€

GAUFRES WAFFLES

Sucre Sugar	4,50€
Nutella ou confiture Nutella or Jam	5€
Nutella-Crème fouettée Nutella-Whipped cream	6€
Nutella-Bananes Nutella, banana	6€
1 boule de glace au choix, crème fouettée, coulis 1 ball of ice, whipped cream, coulis	7€

PANINIS

Nutella 4,50€ / Nutella-Coco 5€ / Nutella-Banane 6€

MENU ENFANT CHILD FORMULA 8€

1/2 sandwich ou hot-dog ou pizza-sandwich + Sirop + Glace
Small sandwich, syrup and ice cream

PETITS DÉJEUNERS Jusqu'à 11h45 BREAKFAST Until 11:45am

Tradition Orange pressée, boisson chaude, tartines beurre/confitures ou nutella Freshly squeezed oranges, hot drink, bread, butter/jam or nutella	8€
Tonic Orange pressée, boisson chaude, fromage blanc muesli et coulis Freshly squeezed oranges, hot drink, cream cheese muesli and coulis	8€
Brunchy Orange pressée, boisson chaude, croque-monsieur Freshly squeezed oranges, hot drink, croque-monsieur	8€
Tartines beurre/confitures ou nutella Bread & butter / Jams or nutella	4€
Fromage blanc Cream cheese	4€

COCKTAILS 25cl

Spritz Apérol, Prosecco eau pétillante / Spritz Limoncello	8,50€
Spritz Mandarine Crème de mandarine, sirop mandarine, prosecco, eau gazeuse	8,50€
Punch Planteur	8,50€
Piña Colada	9€
Mojito Classic / Fraise / Pastèque / Kiwis / Mangue / Passion	9€
Fontaine Mojito 1,5 litre 45€ / 3 litres 80€	
Gin Garden Gin, cordial d'agrumes, extrait de basilic, trait d'eau pétillante	9€
Moscow mule Vodka, cordial de gingembre citronné, trait d'eau pétillante	9€
Pornstar Vodka, Vanille, Liqueur et jus passion, Citron vert	9€
Sangria 25cl 6€ / Pichet (1L) Sangria Pitcher (1L) 18€	

MOCKTAILS 25cl

Virgin Mojito / Virgin Pina Colada	6€
Cocktail de fruit frais Fresh fruits cocktail	7€

LIQUEURS 8cl LICORS

Pulpeuse / Mentheuse / Croqueuse White mint, lemon and apple licors	6€
Get 27 / Crème de Mandarine - Maison Cabanel	6€
Shots liqueur / Limoncello	2,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier, Coca, coca Zero, Ice Tea, Orangina, Oasis tropical,	
Schweppes agrum'33cl	3€
Capri-Sun	2€
San Pelegrino 50cl	3€
Jus d'ananas 25cl Pine Apple Juice	3€
Red Bull 25cl	3,50€
Eau plate 50cl	2€
Orange pressée 25cl Freshly squeezed orange juice	5€
Sirop Various flavours squash	3€
Maxi Sirop 1l Various flavours squash	5€
Limonade Lemonade	3,50€
Diabolo Squash, lemonade	3,50€
Café frappé Café glacé et sirop d'orgeat au shaker Iced coffee, orgeat syrup	5€
*Supplément sirop Extra squash	0,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Black Coffee	2€	Variété de Thés Variety of tea	4€
Café double Double black	3,50€	Infusions	4€
Café crème small white coffee	2,50€	Cappuccino	5€
Café au lait Black coffee, milk	3,50€	Chocolat Viennois	5€
Chocolat Hot chocolate	3,50€		

ALCOOLS ALCOHOLS

Demi pression lager ½ 25cl 3,50€	Heineken	3,50€
Formidable pression 50cl 7€	Corona Sunset	6€
Pression Hoegaarden Rosé 4,50€	Muscat 10cl	4,50€
Flavoured beer	Kir Maison Crème framboise, vin blanc 10cl	4,50€
Panaché Beer, lemonade 3,50€	*Supplément sirop Extra syrup	0,50€
Monaco Beer, lemonade, grenadine 4€		

CARTE DES VINS

ROSÉS	Verre 12,5cl	Piscine 18cl	Bte 75cl
Péché Coquin La Provençolière - IGP Pays d'Oc	3 ⁵⁰ €	5€	17€
Providence Serre Romani IGP - Côte Catalanes	4€	-	21€
Château Mire l'Etang Gris - AOP La Clape	4 ⁵⁰ €	-	23€
Domaine la Vivarelle Madame Rêve - IGP d'Oc	4 ⁵⁰ €	-	23€
Magnum Rosé Péché Coquin La Provençolière - IGP Pays d'Oc 150cl	35€		

BLANCS	Verre 12,5cl	Piscine 18cl	Bte 75cl
Domaine des Yeuses IGP d'Oc - Chardonnay	3 ⁵⁰ €	5€	17€
BIO - Domaine Emile et Rose IGP Côteaux de Béziers - Grenache Blanc	4€	-	20€
BIO - Domaine du Nouveau Monde Sansouire IGP Hérault - Chardonnay, Vermentino	4€	-	20€
Domaine la Vivarelle Madame Rêve - IGP d'Oc	4 ⁵⁰ €	-	24€

LE MUSCAT Verre 10cl 4⁵⁰€

ROUGES	Verre 12,5cl	Bte 75cl
L'Estabel Cantade des Garrigues, AOP Languedoc	4€	20€
Mas de Capdaniel Les Cormiers - AOP Côte du Larzac	5€	25€

CHAMPAGNES

Denize Brut	Bte 75cl 60€ / Magnum 150cl	130€
Denize Millésimé 75cl		85€
Ruinart Blanc de Blancs 75cl		130€
Dom Pérignon Vintage 2012 75cl		320€



Plage - Bar - Snack - Valras-Plage

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Liste disponible au bar.
07 68 48 65 16 / lacabanebleue@yahoo.fr / www.la-cabane-bleue.fr