

La Cabane du Merci



GUINGUETTE EN BORD DE GARONNE



LES FRUITS DE MER

Huîtres n°4 du bassin d'Arcachon — Julien Brizard



6 huîtres	12 €
9 huîtres	18 €
12 huîtres	24 €
Bulots, aioli 250 g	12,50 €
Crevettes x9, mayonnaise	13 €
Langoustines x6, mayonnaise	16 €




 **Plateau Cabane** 36 €

6 huîtres, bulots, 9 crevettes,
pâté Lou Gascoun

 **Plateau de fruits de mer** 44 €

6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes,
bulots, bigorneaux, moules

LES TAPAS

Pommes de terre grenailles, crème de maïs torréfiés	8,50 €
 Tataki de thon maison, croûte de sésame, sauce chimichuri	15 €
 Croquettes de jambon ibérique maison, sauce barbecue maison (5 pièces)	12 €
Stracciatella, huile d'olive, graines de courges torréfiées, grenade	12 €
Petits calamars (chipirons), persillade, sauce soja, huile de poireau	15 €
Assiette de jambon ibérique, guindillas	17 €
 Saumon gravlax maison, allumettes et émulsion de pomme Granny-Smith, citron vert	15 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons, brioche toastée	21,50 €
Pâté pur porc Lou Gascoun, guindillas	7 €
Assiette de frites fraîches maison	7 €
Assiette de fromages : Ossau Iraty, Comté et confiture de cerise noire	12 €



PLANCHES À PARTAGER

La Planche Mixte 29 €


Jambon ibérique, chorizo ibérique,
pâté pur Porc Lou Gascoun, Ossau Iraty, Comté, guindillas

La Planche du Potager 20 €

Radis, beurre, tomates cerises, concombre,
choux-fleurs, melon, pastèque,
sauce aux fines herbes



DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,50 €
Fondant au chocolat Valrhona	9,50 €
Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé maison	9,50 €
Carpaccio d'ananas, boule de glace vanille	9,50 €
 Profiteroles au chocolat Valrhona	11 €

DESSERTS À PARTAGER

Planche sucrée (8 mignardises)	14 €
Planche sucrée (16 mignardises)	26 €
Café Gourmand	12 €
Irish Coffee Gourmand	18 €
Champagne Gourmand	18 €

COUPES GLACÉES

Colonel	9,50 €
Dame blanche	9,50 €
Chocolat, Café ou Caramel liégeois	9,50 €
2 boules	6 €
3 boules	7,50 €
Glaces : vanille, chocolat, café, coco, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel beurre salé	
Sorbets : fraise, framboise, passion, citron vert, cassis	



COCKTAILS (18 CL)

Punch maison, sangria rouge maison 9 €

♥ Sangria blanche maison (cordial banane, pastèque, melon, citron vert et jaune, orange, vin blanc) 9 €

Americano 12 €

Gin Tonic 10 €

♥ Mojito 10 €

Mojito fraise ou framboise 11,50 €

♥ Gin Basil (gin infusé basilic, sirop concombre, perrier) 12 €

♥ Melocoton (gin infusé menthe, sirop melon/pastèque, perrier) ... 12 €



NOS SPRITZ

Aperol Spritz 11 €

Hugo Spritz, fleur de sureau 12 €

Sarti Spritz, orange sanguine 11 €

Lillet Spritz (blanc ou rosé) 11 €

Campari Spritz 11 €

Rose de Guerin Spritz (sirop melon/pastèque, vin de Charente) .. 11 €

Limoncello Spritz 11 €

♥ Strawberry Spritz, liqueur de fraise infusée au basilic 12 €

♥ Banana Spritz, liqueur de banane infusée au gingembre 12 €

PICHETS À PARTAGER (1L)

26 €

Punch maison, sangria blanche ou rouge maison

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits 7,50 €

Virgin Spritz "Crodino" 8,50 €

♥ Virgin Mojito 9 €

Virgin Mojito fraise ou framboise 10,50 €

♥ Virgin Melocoton (menthe fraîche, sirop melon et pastèque, limonade) 9 €

BIÈRES



PRESSION

25 cl / 50 cl

Heineken 4 € / 8 €

Affligem 5 € / 10 €

Panaché / Monaco 4 € / 8 €

BOUTEILLE

Mort Subite (bière blanche) 33cl . 4,8° 7€

Desperados 33cl . 5,9° 7€

Lagunitas IPA 35,5cl . 5,9° 7€

Heineken 0°0 (sans alcool) 33cl 6 €

VINS (12 CL / 75 CL)

BLANCS

Tariquet sec (Côtes de Gascogne) 6 € / 26 €

Tariquet moelleux (1ères Grives - Côtes de Gascogne) 6,50 € / 29,50 €

Château Tour de Mirambeau (Entre-Deux-Mers) 6,50 € / 31 €

Grand Ardèche - Louis Latour (Ardèche Chardonnay) 7,50 € / 39 €

La Croix Carbonnieux (Pessac- Léognan) 7,50 € / 42 €

Neirano Prosecco DOC (Italie, effervescent) 6,50 € / 30 €

ROSÉS

Château de Marsan (Bordeaux rosé) 6€ / 25 €

Charmes des Demoiselles (Côtes de Provence) 6,50 € / 30 €

Whispering Angel "Cave d'Esclans" (Côtes de Provence) 45 €

Domaine d'Ott (Bandol) 50 €

ROUGES

Château Lafont Menaut (Pessac-Léognan) 7 € / 35 €

Parallèle 45 - Paul Jaboulet (Côtes du Rhône) 7 € / 36 €

Les Arcandiers (Anjou) servi frais 36 €

Clos de l'Oratoire des Papes (Châteauneuf-du-Pape) 65 €

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Irroy 12 cl 10,50 €

Kir Royal (cassis, mûre ou pêche) 11,50 €

Taittinger brut 75 cl 70 €

Ruinart Blanc de Blancs 120 €

EAUX, SODAS ET JUS

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry 5,50 €

Perrier, Schweppes Tonic, Fanta orange, Fuzetea 5,50 €

Jus Minute Maid (orange, pomme, ananas, tomate) 5,50 €

Diabolo (fraise, grenadine, pêche, menthe, citron) 5 €

Abatille plate ou gazeuse 1L 6 €

DIGESTIFS

Irish Coffee Jameson (whisky) 12 €

Jamaïcain Coffee (rhum) / French Coffee (cognac) 12 €

♥ Menthe Pastille 9 €

Get 27 / Get 31, Manzana, Bailey's 7,50 €

Cognac Hennessy VS 9 €

Cognac Hennessy XO 18 €

Armagnac Tariquet, Bas Armagnac XO 9 €

Armagnac Tariquet, Bas Armagnac "Le Légendaire" 15 €

Poire William "La Cigogne" 12 €

Rhum Diplomatico - Venezuela 13 €

Rhum Zacapa - Guatemala - 23 ans Ambré 16 €