

BIÈRES BIO DE HAUTE-SAVOIE

LOCAL ORGANIC BEERS

BRASSEURS SAVOYARDS



BS Sans Alcool

330 ML **6€**



BS Blonde 5°

PRESSION 250 ML **4,50€**

PRESSION 500 ML **8€**

Une vraie bière de qualité douce et subtile aux arômes de céréales maltées, de pain frais avec une légère amertume



BRASSERIE BIO 744

(Bouteille 330 ML) **7€**



744 BLANCHE VERVEINE 5.5°

Une macération lente pendant la fermentation en cuve permet d'exhaler les saveurs subtiles de cette plante des montagnes, tandis que les malts d'orge, de seigle et de blé apportent rondeur et finesse



744 INDIAN PALE ALE 5.5°

Des houblons aromatiques développent des notes d'agrumes et de fruits exotiques avec une belle amertume en fin de bouche



744 AMBRÉE 5.8°

Malts grillés aux notes de caramel, de café et de fruits mûrs, complété d'arômes floraux et épicés provenant des houblons

COCKTAIL & MOCKTAIL

Virgin Pink Mojito Sans Alcool 300 ML **9€**

menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de framboises, Perrier, framboises sauvages

FRESH MINT, LIME, BROWN SUGAR, RASPBERRY PUREE, PERRIER, WILD RASPBERRIES

POSSIBILITÉ RHUM **2€**

Hugo Spritz 300 ML **9€**

Liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe, crémant de savoie, perrier
ELDERBERRY FLOWER LIQUOR, LIME, MINT, SPARKLING WINE, PERRIER

Apérol Spritz 300 ML **8€**

Apérol, perrier, crémant rosé de Savoie, orange
APEROL, PERRIER, SPARKLING WINE, ORGANIC ORANGE SLICE

Mojito Cubain 330 ML **10€**

Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe, Perrier
WHITE RUM, BROWN SUGAR, LIME, MINT, PERRIER

Moscow Mule 300 ML **10€**

Vodka, citron vert, ginger beer, sirop de sucre
VODKA, LIME, GINGER BEER, SUGAR SYRUP

APÉRITIFS TRADITIONNELS

Cidre Brut de Haute-Savoie « Les Pentes » 330 ML **6€**

Pastis d'Annecy Distillerie St-Esprit 45 ML **4€**

Martini rouge / blanc 45 ML **7€**

Kir Savoyard Crémant rosé de Savoie, crème de myrtilles 180 ML **7€**

Kir Tradition Vin blanc, crème de cassis 180 ML **6€**

Whisky Finlagann 12 ans d'âge de l'île d'Isley 60 ML **9€**

JUS DETOX MAISON

JUS GREEN DETOX 250 ML **8€**

Épinards, céleris branches, pommes vertes, concombres, citrons verts
SPINACH, CELERY, GREEN APPLE, CUCUMBER, LIME

SUN BOOST 250 ML **8€**

Carottes, agrumes, curcuma, gingembre
CARROTS, CITRUS FRUITS, TURMERIC, GINGER

SOFTS SANS ALCOOL

SUPPLÉMENT SIROP +0,50 €

Coca-Cola, Coca Zéro, Schweppes agrumes, Perrier bouteille 250 ML ou 330 ML **5€**

Thé Glacé, Limonade Bio de Haute-Savoie bouteille 300 ML **5€**

Citronnade Pétillante Bio bouteille 330 ML **5€**

Jus de fruits Bio Artisanal Français Pomme ou Orange.... verre 300 ML **4€**

Pomme ou Orange / APPLE OR ORANGE

Sirop de la Maison MONIN verre 300 ML **3€**

Eau minérale ou Gazeuse bouteille 750 ML **6€**

LA CABANE À TAPAS

**NOS TAPAS NE SONT PAS SERVIES
COMME PLAT UNIQUE OU PRINCIPAL**

Cornet de Frites de Patates Douces 6€

Mayo vegan maison

SWEET POTATOES FRIES, VEGAN MAYO HOMEMADE

**Aiguillettes de Poulet Français Pané
aux Cornflakes 18€**

Sauce sweet chili

CRUNCHY CORNFLAKE FRENCH CHICKEN TENDERS, SWEET CHILI SAUCE

 **Planche de Haute-Savoie 17€**

Charcuteries artisanales, fromages de Savoie, beurre demi-sel, pickles

ARTISANAL CHARCUTERIE, SAVOIE CHEESES, SEMI-SALTED BUTTER, PICKLES

Bâtonnets de Foccacia 12€

Foccacia à l'huile d'olive romarin, ketchup de betterave, avocat,

concombre, radis & jeunes pousses.

FOCACCIA WITH OLIVE OIL, ROSEMARY, BEETROOT KETCHUP, AVOCADO, CUCUMBER,

RADISH & YOUNG SHOOTS.

Arancini Vegan aux Petits Pois 16€

Riz blanc rond, tomates, petit pois, émulsion poivrons pequillos,

jeunes pousses

ROUND WHITE RICE, TOMATOES, PEAS, PEQUILO PEPPER EMULSION & YOUNG SHOOTS

 **Soupe Glacée Melon 10€**

Melon givré, huile basilic, jeunes pousses

MELON, BASIL, YOUNG SHOOTS

Supplément Jambon Cru Artisanale 3€

LA CABANE DE HAUTE-SAVOIE

Cuisine de partage et de tradition.

 **Tartiflette d'Alpage, salade 23€**

Pomme de terre, lardons, oignons, reblochon fermier

BAKED POTATOES, ONIONS, BACON, REBLOCHON CHEESE, GREEN SALAD

 **Tartiflette Végétarienne, salade 23€**

Pomme de terre, champignons bruns, oignons, reblochon fermier

VEGETARIAN TARTIFLETTE WITH POTATOES, ONIONS, MUSHROOMS, REBLOCHON

CHEESE, GREEN SALAD

**Fondue Savoyarde aux Fromages
de nos Fruitières 25€**

Ici nous préparons nous-mêmes nos mélanges à fondue à base de fromages affinés issus des fruitières environnantes. Le Beaufort d'été est plus parfumé car le lait provient de vaches nourries dans les pâturages de nos jolies montagnes. Nous ajoutons la meule de Savoie Premières Fleurs et l'Abondance fermier qui apportent une saveur incomparable à nos fondues.

Service pour 1 personne ou + avec salade

THE TRUE SAVOYARD CHEESE FONDUE SERVED FOR ONE OR MORE WITH GREEN SALAD

Les Accompagnements

Charcuteries Artisanales de Haute-Savoie 8€

LOCAL AND ARTISANAL CHARCUTERIES PLATE

Viande de Boeuf Séché Fumé 8€

DRIED BEEF CHARCUTERIE SMOKED WITH JUNIPER BERRIES

Pommes de Terre 5€

ROASTED BABY POTATOES

Salade Verte 4€

GREEN SALAD

LA CABANE

VEGAN

 **Soupe Glacée Melon 16€**

Melon givré, huile au basilic, jeunes pousses

FROSTED MELON, BASIL OIL, YOUNG GREEN SHOOTS

 **Supplément Burrata 4€**

Burger Veggie 24€

Pain bio aux graines, galette de courgettes aux épices cajun,

ketchup de betterave maison, tomates confites, pousses de

betterave, pickles d'oignons rouges, salade

Accompagné de son cornet de frites de patates douces et

mayonnaise vegan maison

BUNS, ZUCCHINI PANCAKE WITH CAJUN SPICES, HOMEMADE BEETROOT KETCHUP,

SUN-DRIED TOMATOES, BEETROOT SPROUTS, RED ONION PICKLES, SALAD.

ACCOMPANIED BY A CONE OF SWEET POTATO FRIES AND HOMEMADE VEGAN

MAYONNAISE

 **Curry Rouge de Légumes au Lait de Coco .. 25€**

Riz complet BIO, légumes rouges provençales, citronnelle et

émulsion curry rouge, pousses de pois

ORGANIC WHOLEGRAIN RICE, PROVENÇAL RED VEGETABLES, LEMONGRASS AND

RED CURRY EMULSION, PEA SHOOTS

Foccacia du Printemps 19€

Foccaccia à l'huile d'olives et romarin, ketchup de betterave,

avocat, concombres, radis & jeunes pousses

FOCACCIA WITH OLIVE OIL AND ROSEMARY, BEETROOT KETCHUP, AVOCADO,

CUCUMBERS, RADISHES & YOUNG SHOOTS.

 **Tartare végétarien & Émulsion Burrata 21€**

Tomates coeur de boeuf, pêches rôties, radis, basilic frais,

émulsion de burrata accompagné de son cornet de frites de

patates douces

BEEF HEART TOMATOES, ROASTED PEACHES, RADISHES, FRESH BASIL,

BURRATA EMULSION SERVED WITH A CONE OF SWEET POTATO FRIES

 **Buddha Bowl au Quinoa 23€**

Quinoa, tomates coeur de boeuf, concombre, radis, choux

violet, avocat & son émulsion de poivrons pequillos

QUINOA, BEEFSTEAK TOMATOES, CUCUMBER, RADISH, PURPLE CABBAGE,

AVOCADO & PEQUILO PEPPER EMULSION

LA CABANE DU PÊCHEUR

Ceviche de Daurade Péruvien 26€

Daurade, tomates, concombres, agrumes citron et pamplemousse,

salicorne, pop corn, pointe de piment d'Espelette et son cornet de

frites de patates douces

SEA BREAM, TOMATOES, CUCUMBERS, LEMON AND GRAPEFRUIT CITRUS FRUITS, SAMPHIRE,

POPCORN, A HINT OF ESPELETTE PEPPER AND A CONE OF SWEET POTATO FRIES

 **Filet de daurade 27€**

Pois vert, oignons confits, émulsion poivrons pequillos,

petits croûtons, jeunes pousses de pois

GREEN PEAS, CARAMELIZED ONIONS, PEQUILO PEPPER EMULSION, SMALL CROUTONS,

YOUNG PEA SHOOTS



LA CABANE DANS LES BOIS

Burger Mc Cabane, Frites de Patates Douces 24€

Pain bio aux graines, boeuf charolais, raclette fermière fondue, oignons

croustillants, pickles, salade, sauce bbq maison

ORGANIC SEEDS BREAD, FRENCH BEEF, MELTED RACLETTE CHEESE, CRISPY ONIONS,

PICKLES, SALAD, OUR BBQ SAUCE, SWEET POTATOE FRIES

Tartare de Bœuf Laotien 24€

Piment, coriandre, jeunes pousses, soja,

cornet de frites de patates douces.

CHILI PEPPER, CORIANDER, YOUNG SHOOTS, SOY, SWEET POTATO FRIES CONE

Assado de Bœuf, Chimichurri, Pop-Corn 27€

Bœuf snacké à la plancha, sauce chimichurri, pop-corn,

mille feuille de pommes de terre, crème, mesclun

GRILLED BEEF, CHIMICHURRI SAUCE, POPCORN, POTATO MILLE-FEUILLE,

CREAM, MESCLUN

MENU CABANE

40€



Ceviche de Daurade Péruvien

Daurade, tomates, concombres, agrumes citron, pamplemousse, salicorne, pop corn, pointe de piment d'Espelette

ou

Tartare Végétarien & Émulsion Burrata

Tomates cœur de bœuf, pêches rôties, radis, basilic frais, émulsion de burrata accompagné de son cornet de frites de patates douces



Filet de Daurade

Pois vert, oignons confits, émulsion poivrons pequillos, petits croûtons, jeunes pousses de pois

ou

Assado de Bœuf, Chimichurri, Pop-Corn

Bœuf snacké à la plancha, sauce chimichurri, pop-corn, mille feuille de pommes de terre, crème, mesclun



Dessert à la carte

ou

Digestif

MENU VEGAN 30€



Soupe Glacée Melon, Basilic



Curry Rouge de Légumes au Lait de Coco



Chia Pudding

ou



Panna Cotta Vegan

MENU HAUTE SAVOIE 35€



Charcuteries Artisanales, Salade

ou

Bœuf séché des Alpes, Salade



Tartiflette d'Alpage

ou

Fondue 100% Savoyarde



Dessert à la carte

ou

Digestif



MENU ENFANT 17€

Sirop Monin

Aiguillettes de Poulet Français Panées aux Cornflakes

Frites de Patates Douces

Glace ou Crêpe Simple



LA CABANE À SUCRE

Tiramisu aux Fruits des Bois9€

Mascarpone, purée de fruits rouges, biscuits
MASCARPONE, RED FRUIT PUREE, BISCUITS

Feuillantine au Chocolat, Cacahuètes Grillées9€

Biscuit craquelin, ganache, glaçage au chocolat
CRACKLE BISCUIT, GANACHE, CHOCOLATE ICING

Crêpe Caribou9€

Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos, chantilly maison
SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM



Panna Cotta Vegan au Lait de Coco9€

Coulis de fruits rouges maison
HOMEMADE RED FRUIT COULIS



Chia Pudding Vegan9€

Graines de chia, lait de coco, coulis de mangue
CHIA SEEDS, COCONUT MILK, MANGO COULIS

LA CABANE BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Café Allongé2€

Cappuccino Option Vegan au Lait Végétal4€

Thé des Moines5€

Infusion maison « Coup de Chaud »5€

Menthe fraîche, gingembre frais, curcuma, sirop d'Agave 
FRESH MINT, GINGER, TURMERIC AND ORGANIC AGAVE SYRUP

Supplément Chantilly1€

VANILLA WHIPPED CREAM



LA CABANE À LIQUEUR 60 ml – 9€

Verveine Bio d'Annecy « Frères Granier »

PRODUITE À SEYNOD À BASE D'EAU PURE FILTRÉE DU LAC D'ANNECY.

Génépi Artisanal Français « Famille Guillaumette »

LA FLEUR DE GÉNÉPI EST UNE PLANTE RARE ET SOLITAIRE QUI Pousse UNIQUEMENT DANS LES LIEUX OÙ ELLE N'A PAS DE CONCURRENCE À PARTIR DE 2000 MÈTRES D'ALTITUDE DANS LES BARRES ROCHEUSES.

Armagnac 15 ans d'âge « Dartigalongue 1838 »

Poire Williams Suisse, Eau de vie « Etter »

ENVIRON ONZE KILOS DE POIRES MÛRES DU VALAIS SONT NÉCESSAIRES À LA DISTILLATION DE 70CL DE CE TRÉSOR DE SAVEURS.

Whisky 12 ans d'âge de l'île d'Isley « Finlagann »

Rhum de Jamaïque « Bullion »

Chartreuse Verte La chartreuse verte est un élixir unique, issu d'un mélange de 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies. Elle est élaborée par les Pères chartreux au cœur des alpes dont eux seuls ont le secret.

LA CABANE DU VIGNERON

Derrière chacune de ces bouteilles il y a l'engagement d'un Homme,
le travail d'une Famille, l'expression d'un Terroir.

	Verre	Pot 46 cl	Btle 75 cl
--	-------	--------------	---------------

LES ROSÉS

AOC VIN DE SAVOIE Domaine de l'Idylle - La Brise	5€	20€	25€
AOC CÔTES DE PROVENCE Château l'Amaurigue - Fleur	5€	20€	25€

LES BLANCS

AOC VIN DE SAVOIE Apremont - Domaine de l'Epervière	5€	20€	25€
AOC ROUSSETTE DE SAVOIE Julie Portaz	6€	24€	31€
AOC CÔTEAU DU LAYON Château Soucherie	7€	28€	31€
AOC CHABLIS Domaine Jean Gouilley	8€	32€	42€

LES ROUGES

AOC MONDEUSE DE SAVOIE Sylvain Tiollier	7€	28€	36€
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL Domaine de La Coutellerie - Les Perruches	7€	28€	36€
AOC PIC SAINT-LOUP Clos des Augustins - Les Gamins	7€	28€	36€
AOC VACQUERAS La Bastide Sainte-Dominique	6€	24€	31€
AOC CROZES HERMITAGE Domaine Aléofane	8€	32€	42€
AOC CÔTE ROTIE Domaine Garon	10€	40€	55€



LA CABANE DU GOÛTER

SERVICE DE 15H30 À 17H30

Crêpe Simple 4,50€
Sucre, caramel beurre salée, chocolat, myrtille
SINGLE CRÊPE - SUGAR, SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE, BLUEBERRIES

Crêpe Caribou 9€
Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos, chantilly maison
SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM

Boule de Glace et Sorbet 3€
Vanille de Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, citron vert, myrtille, framboise, orange sanguine
MADAGASCAR VANILLA, CHOCOLATE, SALTED BUTTER CARAMEL, LIME, BLUEBERRY, RASPBERRY, BLOOD ORANGE

Supplément Chantilly 1€
VANILLA WHIPPED CREAM



