

# BIÈRES BIO DE HAUTE-SAVOIE

LOCAL ORGANIC BEERS

## BRASSEURS SAVOYARDS

**AB** BS Sans Alcool

330 ML 6€

**AB** 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

BIÈRE DU MOMENT SELON NOTRE SÉLECTION



25 CL 4,50€ / 50 CL 8€

## BRASSERIE BIO 744

(Bouteille 330 ML) 7€



**AB** 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

**AB** 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

**AB** 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

## COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktail du moment ..... 300 ML 9,50€

« SELON NOTRE BARMAN »

Hugo Spritz ..... 300 ML 9,50€

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

Apérol Spritz ..... 300 ML 9,50€

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

Mojito Cubain ..... 330 ML 9,50€

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

Pink Mojito ..... 300 ML 9,50€

Rhum blanc, purée de myrtilles, citron vert, menthe fraîche, cassonade  
BLUEBERRY PUREE, LIME, FRESH MINT, BROWN SUGAR

Virgin Pink Mojito ..... 300 ML 7,50€

Virgin Mojito ..... 300 ML 7,50€

Cocktails  
SANS ALCOOL

## 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€

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

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

**AB** 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

*A partager ou pas...*

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

 **Bol de Frites de Patates Douces** ..... 9€

Mayo vegan maison

SWEET POTATOES FRIES, VEGAN MAYO HOMEMADE

 **Gaspacho Fraîcheur** ..... 10€

Tomate cœur de bœuf, concombre, poivrons rouge,  
persil frais ail basilic et huile olive, Toast romarin fleur de sel.

Accompagné de son cornet de frites de patates douces

BEEFSTEAK TOMATO, CUCUMBER, RED BELL PEPPER, FRESH PARSLEY, GARLIC, BASIL, AND  
OLIVE OIL. ROSEMARY AND FLEUR DE SEL TOAST

SERVED WITH A CONE OF SWEET POTATO FRIES

 **Burrata Crémeuse 125g** ..... 9€


Pesto verde, tomate séchée, graines, jeunes pousses, toast romarin

PESTO VERDE, SUNDRIED TOMATO, SEEDS, SPROUTS, ROSEMARY TOAST

**Aiguillette de Poulet Français Panée** ..... 18€

Huile verte, germes de poireaux, cacahuètes et charbon végétal

GREEN OIL, LEEK SPROUTS, PEANUTS AND VEGETABLE CHARCOAL

 **Planche de Haute-Savoie** ..... 18€

Assortiment de charcuteries artisanales, fromages de Haute-Savoie,  
beurre demi-sel, pickles

ASSORTMENT OF ARTISANAL CHARCUTERIE, CHEESES FROM HAUTE-SAVOIE, SEMI-SALTED  
BUTTER, PICKLES


 **Trio de Dips** ..... 15€

Guacamole, fêta aux épices zaatar, houmous de pois chiche,  
toast romarin, fleur de sel

GUACAMOLE, FETA CHEESE WITH ZA'ATAR SPICES, CHICKPEA HUMMUS, ROSEMARY TOAST,  
FLEUR DE SEL

## 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 FARMER**, GREEN SALAD

 **Tartiflette Végétarienne, salade** ..... 23€

Pomme de terre, champignons bruns, oignons, reblochon fermier

VEGETARIAN TARTIFLETTE WITH POTATOES, ONIONS, MUSHROOMS, **REBLOCHON  
FARMER**, 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

## Gaspacho Fraîcheur ..... 19€

Tomate cœur de bœuf, concombre, poivrons rouge, persil frais ail basilic et huile olive, Toast romarin fleur de sel. Accompagné de son cornet de frites de patates douces

BEEFSTEAK TOMATO, CUCUMBER, RED BELL PEPPER, FRESH PARSLEY, GARLIC, BASIL, AND OLIVE OIL. ROSEMARY AND FLEUR DE SEL TOAST SERVED WITH A CONE OF SWEET POTATO FRIES

## Burger Vегgie ..... 24€

Pain aux graines Bio, guacamole, galette de courgette aux épices, roquette, oignons pickels, tomates séchées, germes et son cornet de frites de patates douces

ORGANIC SEEDS BREAD, GUACAMOLE, SPICED ZUCCHINI FRITTER, ROCKET, PICKLED ONIONS, SUN-DRIED TOMATOES, SPROUTS AND A CONE OF SWEET FRIED POTATOES



## Curry Vert de Légumes ..... 24€

Épeautre torréfié, fève edamame, pois vert, émulsion coco curry vert, choux blanc, cacahuète et jeunes pousses

ROASTED SPELT, EDAMAME BEANS, GREEN PEAS, COCONUT GREEN CURRY EMULSION, WHITE CABBAGE, PEANUTS AND BABY GREENS



## Tartare Végétarien ..... 22€

Tomates, fraise, basilic frais, buratta 125g et son cornet de frites de patates douces.

TOMATOES, STRAWBERRY, FRESH BASIL, 125G BURRATA AND ITS CONE OF SWEET FRIED POTATOES

# LA CABANE DU PÊCHEUR



## Poulpe Grillé **CUIT EN 2 TEMPS** ..... 27€

Poulpe fondant, pommes de terre persillées, légumes soleil, chou rouge, jeunes pousses et fleurs comestibles

TENDER OCTOPUS, PARSLEY POTATOES, SUN-RIPENED VEGETABLES, RED CABBAGE, YOUNG SHOOTS AND EDIBLE FLOWERS

## Mi-Cuit de Thon Rouge aux 2 Sésames ..... 27€

Wok de légumes, sauce soja thaï, cacahuètes, germes et fleurs

VEGETABLE STIR-FRY, THAI SOY SAUCE, PEANUTS, SPROUTS AND FLOWERS



# 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, roquette, sauce bbq maison

ORGANIC SEEDS BREAD, FRENCH BEEF, MELTED RACLETTE CHEESE, CRISPY ONIONS, PICKLES, ROCKET, OUR BBQ SAUCE, SWEET POTATOE FRIES

## Tartare de Bœuf Thaï..... 26€

Sauce Thaï, aromates, graines de sésame, jeunes pousses, fleurs comestibles et son cornet de frites de patates douces

THAI SAUCE, HERBS, SESAME SEEDS, SPROUTS, EDIBLE FLOWERS AND A CONE OF SWEET POTATO FRIES



## Assado de Bœuf, Chimichuri ..... 27€

Bœuf snacké à la plancha, houmous, tomate couleur, épi de maïs, sauce chimichurri, pop corn

GRILLED BEEF HUMMUS, COLORFUL TOMATO, CORN ON THE COB, CHIMICHURRI SAUCE, POPCORN

# MENU CABANE

40€

 **Burrata Crémeuse**

Pesto verde, tomate séchée, graines, jeunes pousses, toast romarin

ou

 **Gaspacho Fraîcheur**

Tomate cœur de bœuf, concombre, poivrons rouge, persil frais ail basilic et huile olive, toast romarin fleur de sel  
Accompagné de son cornet de frites de patates douces



**Assado de Bœuf**

Houmous, tomate couleur, épi de maïs, sauce chimichurri, pop corn

ou

**Mi-cuit de Thon**

Wok de légumes, sauce soja thaï, cacahuètes, germes et fleurs




Dessert à la carte

ou

Digestif

## MENU VEGAN

30€

 **Gaspacho Fraîcheur**



**Curry Vert de Légumes**



Dessert à la carte

ou

Digestif

## 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 Café**.....9€  
Mascarpone, café, biscuits  
MASCARPONE, COFFEE, BISCUITS
- Feuillantine au Chocolat** .....9€  
Biscuit craquelin, ganache, glaçage au chocolat  
CRACKLE BISCUIT, GANACHE, CHOCOLATE ICING
- Crêpe Caribou**.....9€  
Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos, chantilly maison  
SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM
- Coupe 3 Boules de Glace**.....7€
-  **Assiette de Fruits Fraîcheur - SELON ARRIVAGE** .....9€  
Assortiment de fruits frais du marché  
ASSORTMENT OF FRESH MARKET FRUIT
-  **Cheese Cake Mangue et Sorbet Citron Vert** .....9€  
Biscuit croquant speculoos, flocons d'avoine, fromage blanc, mangue, boule sorbet citron vert  
CRUNCHY SPECULOOS BISCUIT, OAT FLAKES, FROMAGE BLANC, MANGO, SCOOP OF LIME SORBET
-  **Chia Pudding Yaourt Coco Fruits Rouge** .....9€  
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 Allongé**.....2€
- Cappuccino Option Vegan au Lait Végétal** .....4€
- Café Macchiato** .....5€
- Authentique Chocolat Chaud**.....5€  
Option Vegan au Lait Végétal
- Thé des Moines**.....5€
- Latte Matcha au Lait Végétal** .....5€
- Infusion maison « Coup de Chaud »** .....5€  
Menthe fraîche, gingembre frais, curcuma, sirop d'Agave   
FRESH MINT, GINGER, TURMERIC AND ORGANIC AGAVE SYRUP
- Supplément Chantilly** .....1€  
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      Btle  
                 46 cl    75 cl

## LES ROSÉS

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

## LES BLANCS

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

## LES ROUGES

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



# LA CABANE DU GOÛTER

SERVICE DE 15H30 À 17H30

## FORMULE

### Crêpe Simple & Boisson Fraîche

CAFÉ FRAPPÉ, LIMONADE  
OU CITRONNADE

8€



**SUR PLACE  
OU À EMPORTER**

**Crêpe Simple** ..... 4€

Sucre, chocolat ou myrtille

SINGLE CRÊPE - SUGAR, CHOCOLATE, BLUEBERRIES



**Assiette Fruit Fraîcheur** **A PARTAGER** ..... 9€

Assortiment de fruits frais du marché

ASSORTMENT OF FRESH MARKET FRUIT

**Glace** ..... 1 BOULE 3€ / 2 BOULES 5,50€ / 3 BOULES 7€

**Supplément Chantilly** ..... 1€

VANILLA WHIPPED CREAM

