

LA CABANE

BIERES
SNACKING
SPORT

TARIF : VOTRE BONNE HUMEUR !

JANVIER 2022 - N° 0005

HORAIRES LA CABANE

LUNDI	16 H 00 - 00 H 00
MARDI	16 H 00 - 00 H 00
MERCREDI	16 H 00 - 00 H 00
JEUDI	16 H 00 - 00 H 00
VENDREDI	16 H 00 - 01 H 30
SAMEDI	16 H 00 - 01 H 00



Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance, merci. La direction

LES 10 COMMANDEMENTS

- TA BONNE HUMEUR, À CHAQUE FOIS TU APPORTERAS
- LA DESPÉ ET LA CORONA, TU OUBLIERAS
- PRONONCER WESTVLETEREN, TU APPRENDRAS
- À PARTIR DE 17H AU COMPTOIR, TU COMMANDERAS
- TON PASS SANITAIRE, TU PRESENTERAS
- LA BEAUTÉ DU SPORT, TU COMPRENDRAS
- TOUS TES AMI(E)S LA PROCHAINE FOIS, TU INVITERAS
- À LA SORTIE DU BAR LE SILENCE, TU GARDERAS
- AVEC MODÉRATION, TU CONSOMMERAS
- À CE CODE, TU NE DÉROGERAS PAS



« ON BOIRA DU LAIT
QUAND LES VACHES
MANGERONT DU RAISIN »

Jean Carmet

Le **PINARD** ça devrait être obligatoire • Coluche . Tous les chemins mènent au **RHUM** • **BIÈRE** qui coule, ramasse la **MOUSSE** • Vingt-quatre heures dans la journée, 24 **BOUTEILLES** dans une caisse ? Sûrement une coïncidence...

LES COCKTAILS

Cuba Libre	8 €
Caipirinha	8 €
Caipiroska	8 €
Ti-Punch	8 €
Cancha	8 €
Americano Maison	8 €
Bloody Mary	8 €
Daiquiri	8 €
Gin Tonic	8.5 €

Gin fizz	8 €
Moscow Mule	8.5 €
Tequila Sunrise	8 €
Pina Colada	8 €
Mojito	8 €
Mojito Royal	8.5 €
Normanjito	8 €
Mojito ananas	8 €
Nounoursjito	8.5 €
Sex on the Beach	8 €

French mule	8.50 €
Dark mule	8.50 €

COCKTAILS BIÈRE

Green Jordan	8 €
Guitou Brown	8 €
Mojito Kriek framboise / cassis	8 €

LES SOFTS

Coca Cola	33 cl	4 €
Coca Cola zéro	33 cl	4 €
Ice tea	25 cl	3,5 €
Redbull	33 cl	5 €
Jus de tomate	25 cl	3 €
Jus de pomme	25 cl	3 €
Jus d'orange	25 cl	3 €
Jus d'ananas	25 cl	3 €
Jus de pamplemousse	25 cl	3 €
Jus d'abricot	25 cl	3 €
Orangina	25 cl	3,5 €
Vittel	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	3,5 €
San Pellegrino	1L	5 €
Limonade	25 cl	3 €
Bitburger ALKOHOLFREI Pils		4.2 €
supplément sirop : grenadine, fraise		
orgeat, menthe, citron		0,2 €
Virgin Mojito		5 €
Virgin Pina Colada		5 €
Multifruit + Sirop		5 €

**« QUAND L'APÉRO EST LÀ, LE SOBRE
N'EST PLUS ROI » Confucius**

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,5 €
Déca	1,5 €
Cappuccino	3,5 €
Double café	2,8 €
Café liégeois	3 €
Café crème	2,8 €
Thé / Infusions	3,8 €
Chocolat chaud	4 €
Chocolat liégeois	4,2 €
Grog	7,5 €
Irish Coffee	7,5 €
Poissy Coffee	7,5 €
Val Dieu Coffee	7,5 €

LES SPIRITUEUX

**« BOIRE PEU POUR BOIRE
LONGTEMPS ! » Guy Bedos**

LES APÉRITIFS

Ricard	3 cl	3 €
Ricard Plantes Fraîches	3 cl	3 €
Henri Bardouin	3 cl	3,5 €
Lillet blanc/rosé		6 €
Pineau des Charentes		5 €
Martini Bianco	4 cl	4,5 €
Martini Rosso	4 cl	4,5 €
Campari		5 €
Kir		4,8 €
Coupe de Champagne		7,5 €
Kir Royal		7,8 €
Aperol Spritz		6 €
supplément Picon		0,5 €

TÉQUILA / GIN / VODKA / 4CL

Tequila Avion Silver	40°	7,5 €
Tequila Olmeca	38°	
Vodka Absolut	40°	
Gin Beefeater 24	45°	

LES DIGESTIFS

Get 27/31	5 cl	6 €
Bas Armagnac Clos de Martin ..	4 cl	7 €
Eau de vie de poire	4 cl	6,5 €
Cognac Camus Ile de Ré	4 cl	6,5 €
Jagermeister	4 cl	6 €
Liqueur de Val Dieu	4 cl	6 €
Noyau de Poissy Ambrée	4 cl	6 €
Noyau de Poissy Blanc	4 cl	6 €
Absinthe Absente 55°	2 cl	5,5 €
Absinthe Pernod	2 cl	6,5 €
Bailey's	5 cl	6 €
Calvados du Breuil 15 ans	5 cl	7,5 €

RHUM / 4CL

Foursquare Nobiliardy	62°	8 €
Foursquare 2008	60°	
R.L Seale's	46°	
Baltazar	45°	
Mezan Belize 2008	46°	
Mezan Panama 2010	46°	
Mezan Jamaica X0	40°	
Mezan Trinidad 2003	46°	
Mezan Dominican 2010	46°	8 €
Mezan Guyana 2008	46°	
Doorly's X0	43°	

WHISKYS / 4CL

Redbrest 12 ans	40°	8 €
Platte Valley (bourbon)	40°	
Mac Nair's	46°	
Glenallachie 12 ans	46°	
Hatozaki pure malt	46°	
Mossburn Speyside	46°	
Mossburn Island	46°	
Aumance	45°	
Lambay Whiskey		
finished in cognac casks ..	43°	
Bunnahabain islay		8 €
single malt	46.3°	
Deanston Virgin oak		8 €
single malt	46.3°	

GIN PREMIUM / 5CL

Delirium	42°	8.50 €
Monkey 47	47°	
Ergaster Herboriste	45°	
Christian Drouin	42°	
Ungava	43.1°	
Baczewski	43.5°	
Malfy	41°	
Roku	43°	
Supplément tonic fever-tree ...		1.5 €

LES BIERES

LES ALLEMANDES

Benediktiner Weiss.....	50cl	5,4°	7.8 €
Benediktiner Dunkel.....	50cl	5,4°	7.8 €
Weinstefaner Hefe Weiss.....	50cl	5,4°	7.8 €
Weinstefaner Vitus.....	50cl	7,7°	7.8 €
Schneider Adventinus.....	50cl	8,2°	7.8 €

LES BLANCHES

Blanche de Bruxelles.....	33cl	4,5°	5,2 €
Blanche de Namur.....	25cl	4,5°	4,7 €
Blanche des Honnelles...	33cl	6°	5,2 €
St Bernardus Wit.....	33cl	5,5°	5,2 €

LES AMBRÉES

Bonsecours Ambrée.....	33cl	8°	6,7 €
Carolus Ambrio.....	33cl	8°	6.7 €
Gulden Draak quadruple	33cl	10,5°	7,2 €
De Koninck Ambrée.....	33cl	5,2°	6,7 €
Corsendonk rousse.....	33cl	12°	7,4 €
Bush caractère.....	33cl		7,4 €

LES FRUITÉES

Lindemans Cassis.....	25cl	3,5°	5,2 €
Lindemans Apple.....	25cl	3,5°	5,2 €
Lindemans Kriek.....	25cl	3,5°	5,2 €
Lindemans Framboise.....	25cl	2,5°	5,2 €
Lindemans Gueuze cuvée René	37,5cl	5,5°	8,2 €
Lindemans Pecheresse.....	25cl	3,5°	5,2 €
Lindemans Faro.....	25cl	4,2°	5,2 €
Pech'Mel Bush.....	33cl	8,5°	6,7 €
Kasteel Rouge.....	33cl	8°	6,7 €
Bacchus Framboise.....	37,5cl	5°	8,2 €
Liefmans Kriek.....	33cl	6°	6.7 €
Delirium Red.....	33cl	8°	6,7 €
Bon secours myrtille.....	33cl	6,4°	6,9 €

LES ROUGES DES FLANDRES

Duchesse de Bourgogne	25cl	6,3°	4,7 €
Liefmans Goudenband....	33cl	8°	7,2 €
Rodenbach Grand cru.....	33cl	6°	6,7 €
Queue de charrue.....	33cl	5,4°	6,9 €

LES BRUNES

Bertinchamps brune.....	50cl	7°	10,2 €
Carolus Classic.....	33cl	8,5°	7,2 €
St Bernardus 8.....	33cl	8°	7,2 €
St Bernardus 12.....	33cl	10°	8,2 €
Gulden Draak.....	33cl	10,5°	8,2 €
Barbar Bok.....	33cl	8,5°	6,7 €
Val Dieu Grand cru.....	33cl	10,5°	7,2 €
Page 24 Barley Wine.....	33cl	10,9°	8,2 €
Malheur 12.....	33cl	11,5°	8,2 €
Reinart grand cru.....		9,5°	8,2 €
Straffe Hendrik Quadrupel....		11°	8,2 €

LES STOUTS

Guinness West Indies.....	50cl	6°	8,2 €
Quintine Stout.....	33cl	9°	7,7 €
Monk's Stout.....	33cl	5,2°	5,2 €
O'Haras Stout.....	33cl	4,3°	5,2 €

LES BLONDES

Angelus.....	33cl	7°	6,7 €
Barbar.....	33cl	8°	6,2 €
Bertinchamps Blonde.....	50cl	6,2°	9,7 €
Bertinchamps Triple.....	50cl	8°	10,7 €
Bon secours blonde.....	33cl	8°	6,7 €
Carolus Triple.....	33cl	9°	7,2 €
Delirium Tremens.....	33cl	8,5°	6,2 €
Averbode.....	33cl	7,5°	6,7 €
Saison Dupont.....	33cl	6,5°	6,2 €
Piraat.....	33cl	10,5°	7,2 €
Saint Feuillin G.C.....	33cl	9,5°	7,2 €
Saint Feuillin Saison.....	33cl	6,5°	6,2 €
Val dieu Triple.....	33cl	9°	7,2 €
Triple d'Anvers.....	33cl	8°	7,2 €
Grisette Blonde bio.....	25cl	5,5°	4,7 €
Filou.....	33cl	8,5°	7,2 €
St Bernadus triple.....	33cl	8°	7,2 €
Straffe Hendrik triple.....	33cl	9°	8,2 €
Valdieu 800.....	33cl	6°	7,4 €

LES TRAPPISTES

Achel Blonde.....	33cl	8°	7,2 €
Achel Brune.....	33cl	8°	7,2 €
Benno.....	33cl	6,9°	8,7 €
Chimay Dorée.....	33cl	4,8°	6,2 €
Chimay Bleu.....	33cl	9°	7,2 €
Orval.....	33cl	6,2°	7,2 €
Trappiste Rochefort 6.....	33cl	7,5°	6,7 €
Trappiste Rochefort 8.....	33cl	9,2°	7,7 €
Trappiste Rochefort 10....	33cl	11,3°	8,7 €
Tre Fontane.....	33cl	8,5°	8,7 €
Spencer.....	33cl	6,5°	8,7 €
Trappe Isid'or.....	33cl	7,5°	6,7 €
Trappe Triple.....	33cl	8°	6,7 €
Zundert.....	33cl	8°	8,7 €
Westmalle Triple.....	33cl	9,5°	7,2 €
Westmalle Double.....	33cl	7°	6,7 €

BIERE VIEILLIE

Liefman Goudenband.....	33cl	8°	9,20 €
Orval.....	33cl	6,2°	9,20 €
Chimay bleu.....	33cl	9°	9,20 €
Westvleteren.....	33cl	10,2°	18 €

 BIÈRES À PARTAGER			
Gulden Draak Calvados.....	75cl	10,5°	24 €
Lupulus blonde.....	75cl	8,5°	14 €
Carolus Indulgence.....	75cl	9,8°	20 €
Carolus Kaiser Bleu.....	75cl	11°	18 €
Carolus Kaiser Rouge.....	75cl	10°	18 €
Chimay Grande réserve.....	75cl	9°	20 €
Rodenbach Caractère rouge.....	75cl	7°	16 €
Malheur Brut DARK.....	75cl	12°	24 €
Malheur Brut Blonde.....	75cl	11°	24 €
Délirium Barrel Aged.....	75cl	11,5°	22 €
Cuvée des Jonquilles.....	75cl	7°	14.50 €
Anosteké.....	75cl	8°	14.50 €

LES HOUBLONNÉES

Carolus Hopsinjoor.....	33cl	8°	7,2 €
Duvel triple Hop.....	33cl	8,5°	8 €
Duvel Triple Hop Cashmere.	33cl	9,5°	9,2 €
Duvel 666.....	33cl	6,6°	7,7 €
Delirium Argentum.....	33cl	8,5°	7,7 €
Lupulus Hopera.....	33cl	6°	7,7 €
Vedett IPA.....	33cl	6°	7,2 €
Moinette Bon vœux.....	37,5cl	9,5°	7,7 €
Hop Head IPA.....		8°	7.2 €

LES VINS EN BOUTEILLES / 75cl

ROUGE

Château La Reyne – Cahors 2015.	29 €
Cahors Clos Triguedina « French Malbec » - Cahors 2017.	22 €
L'Ayal – Languedoc Montpeyroux 2017.	24 €
Haut-Lirou – Languedoc Pic Saint-Loup 2018.	26 €
Clos Signadore « A Mandria di Signadore » - Patrimonio 2019	
Château de Beaupré – Coteaux d'Aix en Provence 2015.	28 €
J.Boutin "Parcelle de Jean" – Saint-Joseph 2018.	36,5 €
La Ferme du Mont « Vendange » - Châteauneuf-du-Pape 2019	49 €
Château d'Or et de Gueule – Costières de Nîmes (bio)	34 €
Bel Air – IGP des Cévennes 2019	22 €
Vol Au-Dessus d'Un Nid de Syrah – IGP des Cévennes 2020.	27 €
La Ferme du Mont « Première Côte » - Côtes du Rhône 2019.	22 €
La Ferme du Mont « Jugunda » - Gigondas 2017.	35 €
Château la Terrière « Vieille Vigne » - Moulin-à-Vent 2016.	34 €
Lâche moi la grrrrappe - Régné (Vin Nature) 2016	22 €
Edouard DELAUNAY « Le Village » – Nuits-Saint-Georges 2017	
Albert Bichot – Bourgogne Pinot Noir 2017	28,5 €
Domaine du Pavillon – Aloxe-Corton 2013.	73 €
Domaine de Montgilet – Anjou Villages Brissac 2018.....	
Château de Targé – Saumur Champigny	
Sancerre Rouge	
Château du Breuil « Le grolleau Couleurs du breuil »	
IGP Val de Loire (bio) 2017.	22 €
Domaine Mérieau « Gueule de BOA » - Touraine 2017.	32 €
Château des Tourtes – Blaye Côtes de Bordeaux 2018	22 €
Château Léognan – Pessac-Léognan 2012	47,5 €
Château Phélan Ségur – Saint-Estèphe 2011.	85,5 €
Croix de Beaucaillou – Saint-Julien 2014	82,5 €
Château Petit Faurie Quet – Saint-Emilion Grand Cru 2016.	32 €
Château Loudenne – Médoc Cru Bourgeois 2009.	38 €

LES VINS AU VERRE / 12cl

ROUGE4.50 €

La Ferme du Mont « Première Côte » - Côtes du Rhône 2017
Gayda T'air d'oc Syrah – IGP d'Oc 2018
Le Petit Maurice Merlot – IGP d'Oc 2020
Château des Tourtes – Blaye Côtes de Bordeaux 2018

BLANC4.50 €

Vol Au-Dessus d'un Nid de Chardonnay – IGP des Cévennes (bio)2020
Le Petit Maurice Viognier – IGP des Cévennes 2020
Domaine de Montgilet « Le tendre » - Vin de France 2019
Mommessin - Bourgogne Aligoté 2020

ROSÉ4.50 €

Le Petit Maurice Grenache – IGP des Cévennes 2020
Oh by Aumérade - Côtes de Provence
Domaine de Terra Vecchia – IGP Île de Beauté 2020
Aumérade Style - Côtes de Provence

BLANC

Domaine des Prés Lasses - Faugères (bio)2018	23 €
Château du Breuil – Coteaux du Layon 2018	25 €
Château Le Retout « Le retout Blanc » 2014	33,5 €
La Ferme du Mont « La Truffière » 2018	22 €
Domaine des Sénéchaux – Châteauneuf-du-Pape 2015	52,5 €
Decelle Villa - Meursault 2015	73 €
Grand Calcaire - Chablis 2019.	38 €
Domaine de Grangeneuve « V » Grignan-les-adhémar 2020	25 €
Domaine de Montgilet « Clos de la Roche Noire » - Anjou 2017.	27 €
Val de Loire La Grange VV 2016.	28,5 €
Domaine Mérieau « BOA MOA » - Vin de France 2019.	34 €
Séguin Manuel – Chassagne-Montrachet 2013	71,5 €
Château des Tourtes « Prestige » - Blaye Côtes de Bordeaux	

ROSÉ

COTE DE PROVENCE Aumerade Style	22 €
CORSE Domaine de Terra Vecchia 2020.....	22 €
COTE DE PROVENCE Aumerade Style Magnum	42 €

BULLES

Champagne Castelnau rosé	45 €
Champagne Perrier Joet	65 €
Champagne Chassenay d'Arce « Brut Première » brut	38,5 €
Champagne Chassenay d'Arce Blanc de Blanc 2009	40,5 €



EN CUISINE

CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE*Jambon, béchamel, emmental, comté / frites ou salade* 14 €**CROQUE MONSIEUR IBERIQUE***Jambon 18 mois, pate de chorizo, tomme brebis / frites ou salade* 14 €**CROQUE MONSIEUR NORMAND***Camembert, noix, pomme frites ou salade* 12.5 €

supplément œuf pour les croques 1 €

Club Sandwich / frites ou salade*Poulet, Pastramie, jambon blanc, mayonnaise moutardée, salade.* 15 €

**TOUS LES MARDIS ET SAMEDIS LES CROQUES ET LE CLUB DISPARAISSENT
POUR LAISSER PLACE AU BURGER**

FLAMMEKUECHE*Oignons à la bière, crème fraîche,
Lardons, emmental* 9 €**TARTE FLAMBÉE POULET CURRY***Poulet rôti, poivre 5 baïe, curry, poivrons rouge
et vert, fromage de brebis* 11.5 €**TARTE FLAMBÉE 6 FROMAGES***Parmesan, gorgonzola, mozzarella, chèvre
Brebis, comté* 11.5 €**TARTE FLAMBÉE IBERIQUE***Morcilla, échalotes miel, fromage brebis* 11.5 €**MONT D'OR ET SAUCISSE DE MORTEAU / FRITES OU SALADE** 17 €**CROQUE DE SAISON** 15 €**Salade Poulet***Feuille de chêne, blanc de poulet rôti, poivrons,
peperocini, mais, croûtons, sauce Cabane épicée.* 11 €**Salade Cabane***Feuille de chêne, jambon blanc breton sans nitrite,
peperocini, croûtons, copeaux de comté, œuf dur, sauce vinaigrette.* 11 €**Salade Végétarienne***Concombre, feuille de chêne, carottes, betterave rouge,
peperocini, haricots verts, branche de céleri, vinaigrette.* 11 €**PORTION DE FRITES MAISON cuites à la graisse de bœuf 4.7 €**

Nos Pains :

Notre Chocolat et Caramel :

Nos Fromages :

Nos Viandes :

BAR SERVICE CONTINU**AU BAR**

Planche Charcuterie /2 pers.	15 €
Planche Fromages /2 pers.	15 €
Planche Mixte /2 pers.	18 €
Planche Charcuterie Ibérique /2 pers.	25 €
PLANCHE PAUPAUL : planche charcuterie	
bouteille de Ricard 30 cl /2-4 pers.	35 €
Nachos Sauce fromage Chimay maison	8 €
Tenders maison	12 €
1 accompagnement au choix : poivrons, houmous, guacamole	
Accompagnement supplémentaire	1.50 €
Chips	1 €

PATES 10 €

200 grs
Terrine de lapin à l'ancienne
Terrine de campagne à l'ancienne
Délice de foie de canard et girolles

SAUCISSENS 8 €

Café piment,
Beaufort,
Fumé,
Canard,
Noisettes,
Cèpes,
fuet catalan,
fuet aux herbes de Provence,
Piment d'Espelette,
Sanglier,
Mexicain (poivron, piment, oignon)

CONSERVE DE LA MER 8 €

Poulpe à la galicienne
Moules en escabèche
Chipirons à l'encre
Ventrèche de thon

**GOURMANDISE SUCREE
SERVIS DE 19 H à 23 H 00**

Fondant au chocolat	7 €
Crème brûlée	7 €
Tarte Tatin crème fraîche	7 €
Dessert du moment	7.5 €
Café / Thé gourmand	
<i>mini tatin, mini fondant chocolat,</i>	
<i>mini crème brûlée</i>	<i>7 €</i>

GLACE

1 boule	3 €
2 boules	5.8 €
3 boules	8.5 €
Parfum	
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron	
Mangue, Café	