



OUVERT LE SOIR JUILLET AOUT

## LES ENTREES DE LA MER

Salade de quinoa et gambas

*Quinoa salad and prawns*

32

Tartare de thon au yuzu

*Tuna tartar with yuzu*

29

Chirashi au saumon

*Salmon chirashi*

26

Ceviche de loup

*sea bass tartar*

26

L'assiette de la Cabane Bambou

ceviche de loup, salade de quinoa, copeaux de légumes,  
burratina et nems

*Cabane's plate*

*sea bass tartar, quinoa salad, shavings of vegetables,  
burratina cheese, spring rolls*

29

Le Bagel's de la Cabane

saumon, chèvre frais, copeaux de légumes

*la Cabane Bagel's*

*salmon, soft goat cheese, shavings of vegetables*

26

## ENTREES "VEGGIES"

Salade Vegan

artichaut violet, radis noir, betterave, carotte, panais

*Vegan salad*

*purple artichoke, radish black, beet, carrot, parsnip*

19

Burrata et ses tomates de couleurs

*Burrata mozzarella with colorful tomatoes*

25

Gaspacho de tomates Bio

*gazpacho of organic tomatoes*

21



## RISOTTOS

Risotto de homard

*Lobster risotto*

32

Risotto de légumes

*Veggy risotto*

24



## PATES

Pennes au Pistou

olives, tomates séchées, grana padano

*Pennes with Pesto*

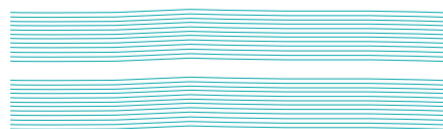
*olives, dried tomatoes, grana padano cheese*

25

Pennes tomates et Burratina

*Burratina and tomato penne pasta*

27



## LES ENTREES DE LA TERRE

Carpaccio de bœuf

aux copeaux de grana padano et roquette

*Beef carpaccio with grana padano*

*shaving and aragula salad*

19

### PETITE OU GROSSE FAIM

M

XL

Salade Cæsar

« *Cæsar's* » salad

18

24

## POUR LES PETITS LOUPS

Steak haché ou filet de poisson accompagné de pommes grenailles persillées ou de riz

*Minced beef or fish filet served with ash brown parsley potatoes or rice*

1 boule de glace au choix

*1 cup of ice cream*

17

## VIANDES

Tartare de bœuf garni 180 g,  
préparé ou clic-clac  
*Beef tartar*  
23

Tartare de bœuf à l'italienne  
pistolet et copeaux de grana panado  
*Italian beef tartar with pesto and grana panado shavings*  
24

Filet de bœuf  
*Beef tenderloin*  
32

Escalope milanaise et ses penne à la tomate  
*Veal scallops milanese with tomato penne pasta*  
28

Côtes d'agneau  
*Lamb chops*  
29

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles  
persillées et légumes croquants  
*All our meat dishes are served with small parsley potatoes  
and crunchy vegetables*

## LA PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

Poissons grillés 400/500 g,  
filet d'huile d'olive et sel de Guérande  
*Grilled fish 400/500 g,  
dash of olive oil and sea salt from Guerande*

Loup *Sea bass* 41 €/pers.  
Daurade royale *Sea bream* 39 €/pers.

Tous nos poissons sont garnis de riz et de légumes croquants  
*All our fishes are served with rice and crunchy vegetables*

## POISSONS

Filet de bar  
purée de pommes de terre crémeuse  
*Sea bass filet with mashed potatoes*  
32

Gambas poêlées à l'ail  
*Large prawns stir fried with garlic*  
29

Poêlée d'encornets aux piments d'Espelette  
*Stir fried squid with Espelette chili*  
28

Dos de cabillaud et ses légumes croquants  
*Back of cod and crunchy vegetables*  
26

## GARNITURES ET SAUCES EN SUPPLEMENT

Purée à la truffe, purée nature,  
pommes grenailles persillées  
*Truffle mashed potatoes, mashed  
potatoes, ash brown parsil potatoes*  
8

Poêlée de légumes croquants,  
frites, salade verte  
*Stir fried crunchy vegetables,  
french fries, green salad*  
8

Sauces :  
Béarnaise ou poivre vert  
*Béarnaise or green pepper sauces*  
3

Une bonne cuisine exige du temps, le chef demande votre indulgence  
*A very good cooking takes time, the chef recommends some patience*

## DESSERTS

La crêpe caramélisée aux pommes  
et sa boule de glace vanille  
*Caramelised apple crepe with vanilla ice cream*  
12

Entremet tout choco-framboise  
*Entremet total chocolate and raspberry*  
12

Cheese cake exotique  
*Exotic cheese cake*  
12

Gaspacho de fraises et cassis, glace yaourt  
*Strawberries and blackcurrant gazpacho with freezes yoghurt*  
12

Panna cotta façon tiramisu  
*Panna cotta in tiramisu style*  
12

Crème brûlée  
*Crème brûlée*  
12

Coupe de glace yaourt  
et ses cerises amarenes  
*Yogurt ice cream and amarena cherry*  
12

Coupe de glaces (3 boules au choix)  
*Ice cream (3 scoops)*  
9

Chèvre frais de la Ferme de San Peire  
*Fresh goat cheese from Farm of San Peire*  
12

Le café gourmand de la Cabane  
*Cabane's gourmand coffee*  
11

# Cabane Bambou

RESTAURANT . PLAGE

PLAGE DE PAMPELONNE

ROUTE DE BONNE TERRASSE . RAMATUELLE

T. 04 94 79 84 13 . CABANEBAMBOU@HOTMAIL.FR

WWW.CABANEBAMBOUPLAGE.COM

