

AMITIE - CONVIVIALITE - PARTAGE

La
CABORNE
Restaurant
LIMONEST



« Une histoire de famille, une assiette généreuse, un moment de convivialité »

🌿 Plats végétariens

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes,
disponibles auprès du serveur

A PARTAGER OU PAS...

Nems aux légumes maison (6 pièces) 🍃 9 €

Menthe fraîche et sauce soja

Tenders de poulet maison (4 pièces) 13 €

Aiguillettes de poulet panées à la panko et aux épices douces

Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🍃 14 €

Sauce soja et aigre douce

Accras de morue maison (6 pièces) 16 €

Sauce pimentée

Planche artisanale mixte 19 €

Bocal de terrine de campagne maison du chef Laurent Bouvier
et Fuet Catalan à trancher

Assortiments du monde Par 3 21 € Par 4 28 €

Cigares croustillants, Accras de morue, Nems aux légumes

ENTRÉES

Moules farcies x8 11 €

Au beurre persillé

Tartare de thon 13 €

Mariné à la sauce soja sucrée, wasabi, huile de sésame

L'os à moelle 12 €

Servi sur une tranche de pain grillée et persillée

L'incontournable pâté en croûte au foie gras 17 €

Du chef Laurent Bouvier

SALADES

Salade César

Entrée **11 €** Plat **16 €**

Salade romaine, tomates cerises confites, aiguillettes de poulet panées maison, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar

Salade chèvre et figues 🍃

Entrée **11 €** Plat **16 €**

Bricks de chèvre frais et confiture de figues, morceaux de figues séchées et tomates confites

Salade de saumon mariné

Entrée **12 €** Plat **17 €**

Julienne de légumes, vinaigrette aigre douce et soja sucrée

Toutes nos salades servies en plat sont accompagnées de frites maison

POISSONS

Fish and chips, sauce tartare

20 €

Dos de colin enrobé d'une panure légère et croustillante aux corn flakes, servi avec des frites

Tentacules de poulpe grillés

22 €

Marinade du Chef, pommes grenailles à l'ail confit

Escalope de saumon à l'oseille

25 €

Chiffonnade d'oseille, servi avec des légumes

Tataki de thon

26 €

Thon mi-cuit mariné soja, graines de sésame, servi avec des frites

VIANDES

Coquillettes au jambon à la crème de truffes	16 €
---	-------------

Chiffonnade de jambon et crème de truffes

Crispy burger du chef	19 €
------------------------------	-------------

Poulet croustillant, pané maison au panko, salade, cheddar, oignons rouges confits et sauce burger, servi avec des frites

Tartare de bœuf charolais (180g)	20 €
---	-------------

Coupé au couteau, servi avec frites et salade

Poitrine de cochon confite (200g)	21 €
--	-------------

Jus de braisage, oignons confits, purée maison

Filet de canette snacké (200g)	23 €
---------------------------------------	-------------

Sauce aigre douce et pommes grenailles à l'ail confit

Escalope de veau à la milanaise (220g)	25 €
---	-------------

Chapelure maison gratinée, servi avec des pâtes à la sauce tomate

Faux-filet de bœuf (220g)	26 €
----------------------------------	-------------

Beurre maître d'hôtel, servi avec des frites

FROMAGES

Blanc en faisselle 5,5 €

Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges

Saint Marcellin de la Mère Richard Demi 5 € Entier 8 €

DESSERTS

Tiramisu maison 8 €

Au café

Mousse au chocolat 8 €

Et sa chantilly maison

Gaufre maison 9 €

Chocolat chaud et chantilly maison

Soupe de fruits de saison 10 €

Selon l'humeur du maraîcher

Dame Blanche 9 €

Glace vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly maison

Coupe Colonel 10 €

Sorbet citron et vodka

Les gourmands Le café 10,50 €

Assortiment de mignardises maison Le thé 11 €

Boules de glace et sorbets au choix 1 boule 3 €

Fraise, framboise, citron, passion, vanille, chocolat, café 2 boules 6 €

3 boules 9 €

MENU À 39 €

Moules farcies

Ou

Salade César

Tentacules de poulpe grillés

Marinade du Chef, pommes grenailles à l'ail confit

Ou

Poitrine de cochon confite

Jus de braisage, oignons confits, purée maison

Saint Marcellin entier de la Mère Richard

Ou

Tiramisu maison

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU ENFANT 13 €

(moins de 10 ans)

Sirop à l'eau

Tenders de poulet panés maison, frites maison

2 boules de glace