

LA CABANE DE MARIE

OUVERT
7j/7j



Spécialités Canadiennes & Nord-Américaines



Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais

PRODUITS FRAIS FAITS MAISON

Bienvenue

Vous v'là t'y pas avoir poussé la porte de notre cabane sans trop savoir à quel type de schack à patate vous allez vous heurter Peur de vous faire passer un Québec ? Rassurez vous, vous avez bien fait d'arrêter de tatouiner et de tirer votre bûche par ici !

Nous allons nous mettre en 4 pour vous voir la gueule fendue jusqu'aux oreilles 😊

Ici, nous faisons l'ordinaire depuis 12 ans à base de produits frais exclusivement et astheure nous ne sommes pas prêts de changer notre capot de bord ! Pas de sachets, de préparation toute faite, ouste l'industriel.

Des ingrédients de qualité, du savoir-faire, du professionnalisme, c'est notre engagement à votre bénéfice.

Allez, attache ta tuque, c'est parti ! Bon trip et Bon appétit

Présent sur  Facebook,  Google,  Instagram ,



Les numéros en rouge figurant à droite de l'intitulé des plats correspondent aux allergènes contenus dans ceux-ci.
(La liste détaillée correspondante est disponible sur demande en plus d'être affichée)

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris



APÉRITIFS

Canadian mix

Bière Saint Ambroise Abricot 8 cl



Kir Québécois 8 cl

Punch du bûcheron 8 cl

4.80 €

Punch du bûcheron 14cl

Whisky, jus de pomme, sirop d'érable, glaçons de jus d'orange, fruits frais **4.80 €**

Kir Québécois 10 cl 5 %

Au sirop d'érable

4.50 €

Kir Québec/Normandie

cidre et sirop d'érable

4.70 €

Kir

Mûre, myrtille, châtaigne, violette

4.50 €

Crème "Courieur des bois" 5 cl 15 %

Imaginez déguster un baileys au sirop d'érable !

5.50 €

Caribou 8 cl 22,9 %

Liqueur apéritive authentiquement Québécoise (type porto)

4.90 €

Cidre brut :

Chope 18cl : **2.60 €**

Pichet 50cl : **6.90 €**

Pichet 1L : **13.50 €**



Whisky "sortilège" 4 cl

30 % Liqueur de whisky au sirop d'érable pur

5.70 €

Cidre de glace "givré" 5 cl 10,5 %

Né du terroir québécois et de son climat unique

5.50 €

Bouteille 37,5 cl

31.00 €

Ricard 2 cl 5 %

3.10 €

Martini rosso/blanco

4 cl **3.90 €**

Picon 25cl (bière BUD)

4.10 €

Root Beer 33 cl (canette)

Soda américain

3.90 €

GRIGNOTAGES



Pour mettre en appétit !



Apéritif gourmand Québécois 1-3-10

Rillettes de truite rose, coriandre fraîche,
pomme et épices canadiennes / Pain banique
au smoked meat/Condiment de Betteraves
marinées aux Framboises

5.60 €



Apéritif Québécois



Apéritif USA



Onion rings

Onion rings maison, sauce ranch 1-3-7

(beignets d'oignons) Appréciez la différence
du fait maison ... Avec de vrais oignons !

5.10 €

Garlic bread 1-3-7

(Pain brioché à l'ail) Assortiment de
saucissons secs (cerf/myrtilles/bison)

5.20 €

Prix par personne

GRIGNOTAGES



Pour mettre en appétit !



Picorettes de bison

Terrine, saucisson et viande froide
... picorez, picorez

5.90 €



Mini poutine

Mini poutine traditionnelle 1-7-10

Venez découvrir le Québec par sa plus emblématique spécialité

4.50 €



Rillettes de truite

Rillettes de truite rose, pain banique

Coriandre fraîche, pommes et épices
Canadiennes pour relever ...

6.40 €

Panier garni 1-3-7-10

Onion rings , chips de cheddar, feuilleté emmenthal, saucisse à hot dog, canneberges, pop corn. Sauce bbq, ketchup maison et sauce ranch

5.80 €

Prix par personne



Pan pizza

Pan pizza coupée en 8

pour 2 ,3 ou 4 pers (en soirée uniquement)

Voir carte Pan Pizzas

Prix selon choix

SPECIALITÉS



**Travers de porc aux épices
bbq (+/- 400 g !!) 3-10** Fèves au lard à
l'ancienne, salade coleslaw **16.50 €**

**Croustillants de poulet
façon kentucky 1-3-7-10**

Bâtonnets de filets de poulet panés aux
pétales de maïs, mélange d'épices maison,
servis avec twisters et sauce blanche au
yaourt. **17.50 €**

La planche « kanata »

Viande de bison froide, terrine de bison,
mini poutine, rillettes de truite rose,
beignets d'oignon sauce ranch, saucisson
de bison, pain banique et crudités, sauce
bbq maison au bourbon **21.50 €**

**Spaetzles au cheddar,
bière brune Canadienne,
viande de bœuf fumée et
crème 1-3** L'Alsace et le Québec asso-
ciés dans cette recette pleine de saveurs !

15.80 €

Poutine traditionnelle 1-7-10
11.80 €

Poutine végétarienne 1-7-10
(avec tagliatelles de légumes) **12.80 €**

Poutine à la viande 1-7-10
(140g de viande hachée fraîche, épices
canadiennes) **14.20 €**

**Poutine au smoked meat
1-7-10** (lamelles de viande de bœuf
fumées) **14.80 €**

**Truite saumonée aux
épices canadiennes 3-4-10**
Cuite sur planche de cèdre, légumes frais
et pomme de terre au four au bacon
et cheddar **21.50 €**



Planche Kanata



GRILLADES DE BISON



(Viande fraîche)

Nos viandes grillées sont servies accompagnées de pommes frites,
autre accompagnement sur demande

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais

**GARNITURES
À VOLONTÉ !**



Steak de bison

Assiette buffalo-bill 1-3

Lanières de bison grillées aux épices cajun, sirop d'érable, salade coleslaw et twister) **21.00 €**

Pavé de rumsteak de bison

+/- 200g **24.00 €**

Steak de bison +/- 160g 18.50 €

Duo de rumsteak +/- 250g

Bison / Boeuf **23.00 €**

Assiette trappeur

Ribs épicés 150g, pavé boeuf mariné 100g, onglet de bison 100g , fèves à l'étable

21.50 €

Aiguillettes de bison +/- 220g

21.00 €

Onglet de bison +/- 220g

22.50 €

Pavé de rumsteak de boeuf

+/- 250g

18.00 €

1 SAUCE AU CHOIX

Poivre vert

Béarnaise

Cabane (au whisky)

Tex mex

Barbecue

Ketchup maison



BURGERS



Steak haché FRAIS 180 g, pur boeuf, origine France

Bun aux céréales, coleslaw, sauce burger et ketchup sont tous "faits maison" !!!

Servis avec frites torsadées épicées (surgelées) et salade coleslaw

NOUVEAU

Tous nos steaks hachés entrant dans la composition des burgers peuvent être remplacés par un steak végétal maison !! (sauf grizzli). Prix inchangé.

Royal Cheddar (AOP) 1-3-7-11

Bacon, oignons blancs, tomate, salade iceberg , cheddar double portion

16.80 €



Buffalo 1-3-7-11

Steak de bison (surgelé) 150g, bacon, brie, tomate, salade iceberg

17.50 €

Montagnard 1-3-7-11

Lard fumé paysan, oignons frits, salade iceberg, tomate, reblochon double portion

17.20 €

Grizzli 1-3-7-11

Lard fumé paysan, tomate, concombres aigre-doux, salade iceberg, 3 fromages
2 steaks, soit 360g de viande fraîche ...

22.20 €

**PETITS JOUEURS
S'ABSTENIR !**

Grizzli



Cabane spécial 1-3-7-11

Bacon caramélisé à l'éryable, tomate, salade iceberg, sauce barbecue, oignons rouges et cheddar AOP

16.50 €

**Frites de patates douce
Sup. + 1.50 €**



BURGERS



Steak haché FRAIS 180 g, pur boeuf, origine France

Bun aux céréales, coleslaw, sauce burger et ketchup sont tous "faits maison" !!!

Servis avec frites torsadées épicées (surgelées) et salade coleslaw

Poutine burger 1-3-7-9-10-11

Frites, viande hachée, cheddar frais, sauce poutine, épices canadiennes **16.50 €**

Le Green 1-3-7-11

Steak végétal aux épices cajun, tomate, salade, sauce "tzatziki" au concombre et fromage blanc



16.50 €

Savoyard 1-3-7-11

Emincé de jambon cru de Savoie, fromage à fondue coulant, oignons rouges, tomate, salade iceberg

17.20 €

Patate burger 1-3-7-11

Galettes de pommes de terre maison, tomate, salade iceberg, lard grillé, œuf au plat et mimolette

17.20 €

Tomate burger

1 belle tomate d'environ 250g, salade iceberg, oignons blancs, mozzarella et pistou

17.80 €

Chèvre Bio 1-3-7-11

Une production locale au lait cru, un chutney de tomates épicé, salade iceberg, tomate et basilic frais

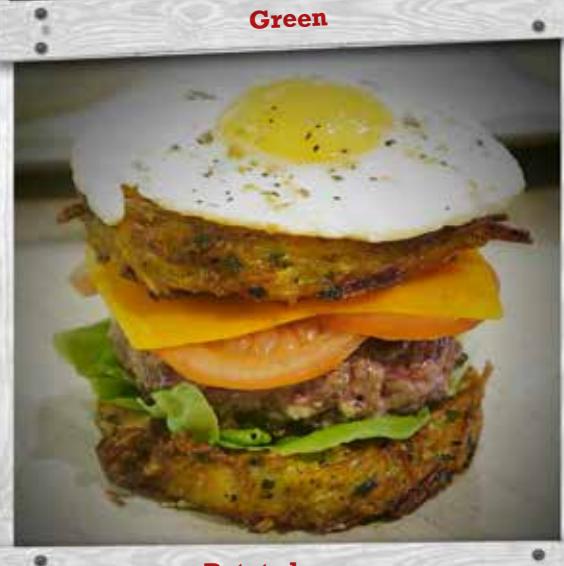
17.20 €

Frites de patates douce

Sup. + 1.50 €



Green



Patate burger



BAGELS



Petit pain en forme d'anneau, cuit à l'eau puis au four

Servis avec une salade verte panachée ou frites de patates douces (surgelées)

C'est l'été !

Rimouski 1-3-4-7-11

Truite rose d'Abreschviller marinée aux épices, avocat, duo de tomates cerises, oignons rouges, salade, sauce fromage blanc à l'aneth

FROID

16.80 €



Rimouski

Italian 1-3-7-11

Burrata 150g, tomates confites, pignons de pin, pistou, salade, cream cheese au basilic

FROID

16.50 €



Montréal

Montréal 1-3-7-10-11

Smoked meat (viande de bœuf fumée en lamelles), relish maison, moutarde au miel, rondelles de tomates, salade, sauce burger maison

FROID

16.80 €



BAGELS



Petit pain en forme d'anneau, cuit à l'eau puis au four

Servis avec une salade verte panachée ou frites de patates douces (surgelées)

C'est l'été !

Caprin 1-3-7-11

Du chèvre frais local bio au lait cru, un confit d'oignons maison au thym et au sirop d'érable, duo de tomates cerises, jambon cru, salade, sauce burger

FROID

15.50 €



Caprin

Toronto 1-3-7-11

Blanc de volaille aux épices bbq, rondelles de tomates, salade, sauce picalillii maison, cream cheese

FROID

15.50 €



Boston 1-3-7-11

Façon croque-monsieur, avec tomate, roquette, jambon et fromage fondu

CHAUD

12.90 €



Boston

PAN PIZZAS

au feu de bois

En soirée uniquement

(Pâte épaisse et moelleuse, cuisson dans un poêlon métallique)

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais

Triple P (pan pizza poutine) 1-3-7

Sauce tomate, frites, sauce brune,
fromage à poutine, tranches de lard

11.50 €

Tire-d'érable 1-3-7

Lard paysan caramélisé à l'érable,
crème fraîche, champignons et mélange
de fromages maison.

12.50 €

Américaine 1-3-7

Sauce tomate à la viande de boeuf hachée
cuisinée aux épices à barbecue fumées,
maïs, oignons, poivrons verts, mozzarella
et dés de cheddar

12.50 €

Façon tarte flambée

1-3-7

Des lardons, des oignons émincés, un
mélange de crème/fromage blanc et
notre savoureuse composition de
fromages pour gratiner le tout
Allez, je n'en dis pas plus !

11.50 €

Tex mex 1-3-7

Sauce blanche, poulet aux épices tex
mex, 3 poivrons marinés, œuf,
mozzarella

11.80 €

Caban mix 1-3-7

Vous vous rappelez de la fondue
savoyarde aux 3 fromages ? eh bien la
revoilou sur une pizza ! Ahhh, nostalgie
quand tu nous tiens ... ;-)
Emmenthal de Savoie/ comté/Beaufort
et jambon cru de Savoie.

12.30 €

Végétarienne 1-3-7

Sauce tomate, artichaut confit, tomates
confites, légumes façon antipasti, billes
de mozzarella, tomates cerises, olives,
basilic

12.50 €



PAN PIZZAS

au feu de bois

En soirée uniquement

(Pâte épaisse et moelleuse, cuisson dans un poêlon métallique)

Burrata 1-3-7

**Sauce tomate, tomates en rondelles,
Burrata 120g, jambon cru Italien,
pétales de Grana Padano, roquette**

13.50 €

Seguin 1-3-7

**Sauce tomate, jambon cru Italien,
artichaut confit, chèvre frais, pistou,
roquette, tomates cerises** **13,50 €**

13.50 €

Calzone 1-3-7

**Sauce tomates, chorizo ibérique doux,
3 poivrons marinés, olives noires,
mozzarella**

11.50 €

Tarte flambée traditionnelle 1-3

7.80 €

Tarte flambée traditionnelle gratinée 1-3-7

(3 fromages AOP)

10,50 €

Tarte flambée à la viande de bœuf fumée
1-3 (smoked meat) **10.50 €**

1-3 (smoked meat)

10.50 €



Tarte flambée au bacon et dés de cheddar AOP

1-3-7

10.50 €

Tarte flambée noire aux poireaux, oignons, lardons et dés de mimolette

1-3-7

10.20 €

Burrata



Tarte flambée noire



NOS FORMULES

• DEPUIS 2005 •



BON APPÉTIT

Soir express : 14.90€

(les soirs uniquement)

- Burger Bacon / Cheddar (Steak haché frais 140g) , pommes frites, ketchup maison

ou

- Poutine traditionnelle au cheddar frais
- 1 dessert au choix au buffet
- 1 boisson au choix :
- Verre coca 33 cl
- Verre arizona tea 25cl
- 50cl carola bleue / verte / rouge
- 1 verre de vin de pays rouge / rosé
- 1 chope de cidre pression 18 cl

Road trip : 25€

- Onion rings maison
- Croustillants de poulet aux pétales de maïs
- Café gourmand Américain

Coureur des bois : 30€

- Poutine « dégustation »
- Filet de truite saumonée grillé sur bois de cèdre
- Café gourmand Canadien

No limit : 28.50€

- 1 burger au choix
(sauf grizzly + 5€)
- 1 dessert au choix
(sauf buffet à volonté + 1.50€)
- 1 bière au choix (individuelle)

Tomahawk : 19.50€

(les soirs uniquement)

- Une Pan pizza au choix
- Une coupe deux boules au choix , chantilly et chocolat chaud ou caramel , petite déco maison ...
- 1 boisson au choix :
- Verre coca 33 cl
- Verre arizona tea 25cl
- 50cl carola bleue / verte / rouge
- 1 verre de vin de pays rouge / rosé
- 1 chope de cidre pression 18 cl



BIÈRES



"La consommation française de bière a renoué avec la croissance en 2015 après une trentaine d'années de baisse, tirée par la multiplication des brasseries et des variétés de bières, et par les femmes qui commencent à y prendre goût." Source AFP

Eh bien, nous nous voulons désormais ici acteurs majeurs de cet élan en vous proposant de prendre votre repas en compagnie d'une des bières spécifiques ci-dessous, spécialement sélectionnées pour vous dans les spécialités Canadiennes et Nord-américaines !



**BUD, marque N°1 dans le monde (bière blonde),
le ½ pression : 3,80 €**



**Goose Island IPA (la plus médaillée des Etats Unis !)
le ½ pression : 5,40 €**



	Unibroue Raftman, Blonde 34,1 cl 5,5 %	7.00 €
	Unibroue Ephémère pomme, Blanche 34,1 cl 5,5 %	7.00 €
	Brooklyn lager 35,5 cl 5 %	6.80 €
	Blanche, cheval Blanc 34,1 cl 5 %	6.50 €
	St Ambroise Blonde 34,1 cl 5 %	6.50 €
	St Ambroise Abricot 34,1 cl 5 %	6.50 €
	St Ambroise Erable 34,1 cl 5 %	6.50 €
	St Ambroise Noire 34,1 cl 5 %	6.50 €
	Griffon rousse 34,1 cl 4,5 %	6.50 €

	La fin du monde 34,1 cl 9 %	7.00 €
	Moosehead blonde 35 cl 5 %	6.50 €
	Molson Canadian Blonde 33 cl 5 %	6.50 €
	Goose 312 white ale 35,5 cl 4,3 %	6.90 €
	Corrona blonde 35,5 cl 4,5 %	6.70 €



À PARTAGER !

La pisso du Caribou 75cl 6,9 %	13.90 €
La blonde du trappeur 75cl 6,9 %	13.90 €
La rousse du trappeur 75cl 6,9 %	13.90 €



LA CAVE



		Verre 16cl	1/4 L	1/2 L	L
Vin de Pays Gard rouge		2.50 €	4.00 €	7.60 €	15.00 €
Vin de Pays Gard rosé		2.90 €	5.10 €	9.80 €	18.50 €
Muscat Klipfel		4.30 €	6.90 €	13.60 €	27.00 €
Riesling Klipfel		3.60 €	5.90 €	11.70 €	23.20 €
Pinot Noir Klipfel		3.80 €	6.10 €	12.10 €	24.90 €

France

		75 cl	37,5 cl	Verre 16cl
Côtes de Bourg Château grand chemin		19.80 €	12.30 €	4.40 €
Hautes côtes de Beaune			31.00 €	

Canada

Cabernet Franc		75 cl 23.50 €
Pinot Noir VQA Ontario		75 cl 25.50 €
Chardonnay		75 cl 21.50 €

Amérique du Nord (Californie)

Miles Zinfandel rouge		75 cl 19.50 €
Miles Zinfandel rosé		75 cl 20.50 €
Miles Chardonnay		75 cl 20.50 €

Vin du mois



verre 16cl, pichet 1/4L, pichet 1/2L ou bouteille 75cl

se renseigner auprès de notre personnel ou consulter l'affichage

Digestifs Eaux de vie poire / marc de gewurtz / mirabelle / Cognac **5.10 €**

EAUX SODAS

Carola bleue 50 cl	2.90 €
Carola rouge 50 cl	2.90 €
Carola bleue 1L	4.90 €
Carola rouge 1L	4.90 €
Perrier 33 cl	3.30 €
Jus de tomate 25cl	3.10 €
Jus de pommes 25 cl	3.10 €
Iced tea ARIZONA arielles (verre 33cl)	3.30 €
Coktail du COW BOY Arizona 50 cl (multifruits)	5.40 €
Iced Tea ARIZONA à la grenade 50 cl	5.40 €
Iced tea citron SNAPPLE 50cl	5.40 €
Green Tea ARIZONA pêche / Ginseng (verre 33cl)	3.30 €
Coca Cola / Coca Cola zéro (verre 33cl)	3.30 €

 Jus canneberge/framboise 47,3 cl Le "snapple juice" est une boisson incontournable aux USA !	5.90 €
 Root Bear soda A&W 33cl (canette) Boisson gazeuse sans alcool, à base d'extraits de vanille, réglisse, sassafras, noix de muscade et autres plantes. On aime où on déteste !	3.90 €
 Dr pepper soda A&W 33 cl (canette) Soda américain le plus ancien qui soit, mélange subtil de 23 saveurs.	3.90 €
 Bec cola Canneberge 27.5cl 100% bio, combinant canneberge et sirop d'érythritol. Sans caféine, sans acide phosphorique	4.50 €
 Cola canadien 27,5 cl Rafraîchissement au cola et sirop d'érythritol, 100% bio. Sans caféine, sans acide phosphorique	4.50 €



ÉPICERIE



NOUVEAU



RETRouvez une sélection de produits
incontournables canadiens & américains

EN VENTE DANS NOTRE PETITE ÉPICERIE !