

LA CABANE DE MARIE

OUVERT
7j/7j

🍁 Spécialités Canadiennes & Nord-Américaines



PRODUITS FRAIS FAITS MAISON

*Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais*



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 !

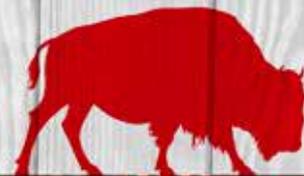
Nous allons nous mettre en 4 pour vous **voir la gueule fendue** jusqu'aux oreilles 🧑🏻

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



APERITIFS

Canadian mix

Bière Saint Ambroise Abricot 8 cl

Kir Québécois 8 cl

Punch du bûcheron 8 cl

4.80 €



Cidre brut :

Chope 18cl : **2.60 €**

Pichet 50cl : **6.90 €**

Pichet 1L : **13.50 €**



Punch du bucheron 14cl

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

Vin blanc moelleux 10cl : 5.80 €

(Vendanges d'Octobre Ardéchois)

La bouteille 50 cl : **27.50 €**

Pétillant Ardéchois 10 cl : 4.90 €

(Cépages sauvignon et chardonnais)

La bouteille 75 cl : **26.50 €**

Kir Québécois 10 cl 5 %

Au sirop d'érable

(sup pétillant Achechois : 1 €)  **4.50 €**

Kir Québec/Normandie

cidre et sirop d'érable  **4.70 €**

Kir (sup pétillant Ardechois : 1 €)
Mûre, myrtille, châtaigne, violette **4.50 €**

Crème "Coureur 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 €**

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 1-3-7-8-10-11 🍁

Cretons (rillettes de porc/veau) sur pain brioché grillé, moutarde douce / Bouchées au fromage frais, canneberges et noix de pécan / Pain de viande

5.90 €

Apéritif gourmand USA

 🇺🇸

1-3-7-10-11

Ribs de porc texane / Mini hot dog – sauce picalilli / Sponge cake au basilic, gelée au citron

5.90 €

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



Apéritif Québécois



Apéritif USA



Onion rings

GRIGNOTAGES



Pour mettre en appétit !



Mini poutine traditionnelle 1-7-10

Venez découvrir le Québec par sa plus emblématique spécialité **4.50 €**

Mini burger au foie gras, gelée au cidre de Glace

Chutney pommes/oignons et pommes caramélisées **8.90 €**

Panier garni 1-3-7-10

Oignon rings , craquelins au parmesan, feuilleté emmenthal, mini hot dog, canneberges, popcorn. Sauce bbq, ketchup maison et sauce ranch **5.80 €**

Prix par personne

Pizza ou Tarte flambée

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

Voir carte Pizzas

Prix selon choix



Mini poutine



Mini burger au foie gras



Tarte flambée

SPECIALITES



Travers de porc texane,

(+/- 500 g !!) **3-10** Fèves au lard au sirop d'érable, salade coleslaw

20 min. de cuisson

16.50 €

Croustillants de poulet facon kentucky **1-3-7-9-10**

Aux pétales de maïs, Sauce épicée au yaourt, twisters

17.50 €

Cordon bleu de porc à la viande fumée et au fromage à poutine **1-3-7**

Deux spécialités Québécoises pour relever ce plat bien français ! Sauce cheddar en complément. Fèves au lard ou twisters, légumes frais

18.00 €

La planche "kanata" **1-3-7-10**

Onion rings- sauce ranch / mini hot dog sauce picallili / terrine de bison / mini poutine / saucisson de bison / pain de viande chaud et cretons Québécois)

21.50 €

Fondue des Castors **1-3-7-10**

(voir page ci-contre)

Poutine traditionnelle **1-7-10**

12.00 €

Poutine végétarienne **1-7-10**

(avec tagliatelles de légumes)

13.00 €



Poutine à la viande **1-7-10**

(140g de viande hachée limousine fraîche, épices canadiennes)

14.50 €

Poutine au smoked meat

1-7-10 (lamelles de viande de bœuf fumée)

14.80 €

Truite saumonée aux épices canadiennes **3-4-10**

Cuite sur planche de cèdre, légumes frais et frites de patates douces. Sauce gribiche

21.50 €



Planche Kanata



SUGGESTION

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais



*La fondue
des castors*

18.50 €

Nouvelle venue... un mélange de **fromage à poutine** et de **cheddar** affiné (+/- 200g au total), allongé à la bière blonde Canadienne Saint Ambroise, sans oublier la goutte de kirsch (déformation Savoyarde...). De saison quoi !

En accompagnement, gressins au jambon cru, quartiers de pommes de terre frites aux épices de Montréal et petits légumes croquants, à tremper dans le fromage coulant. Le tout dans un pain maison que vous serez impatient de déguster en toute fin de régalade !

GRILLADES DE BISON

Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais



BISON PROVENANT
D'ÉLEVAGE FRANÇAIS*

*Canada ou États-Unis

(Viande fraîche)

Nos viandes grillées sont servies accompagnées de pommes frites,
légumes frais sur demande

GARNITURES
À VOLONTÉ !

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

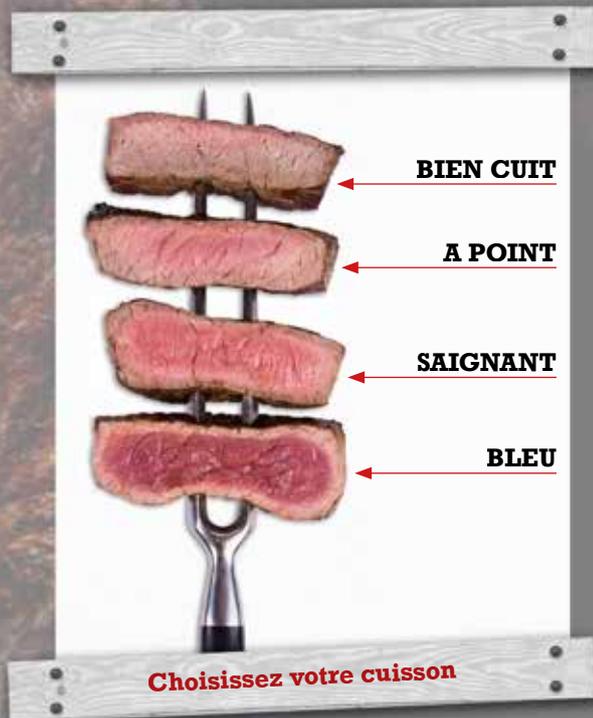
Ribs épicés 150g, pavé boeuf mariné 100g,
onglet de bison 100g, fèves à l'érable **21.50 €**

Onglet de bison +/- 220g

21.00 €

Pavé de rumsteak de boeuf

+/- 250g **18.00 €**



1 SAUCE AU CHOIX
Poivre vert • Béarnaise
Cabane (au whisky)
Tex mex • Barbecue
Ketchup maison

SUGGESTION

Burger "L'AUTHENTIK"

Petit pain fait maison, steak haché frais (viande limousine) de 180g, une délicieuse sauce burger exclusive aux oignons frits, un effiloché de salade iceberg, une bonne dose de **fromage à raclette**, de la **viande des grisons**, le tout surmonté de quelques rouelles d'oignons blanc, rondelles de tomate et cornichons hachés.

Vous m'en direz des nouvelles !! ;-)

17.50 €



Servi avec Twisters
et salade coleslaw





BURGERS



Steack 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 !**



Cabane spécial 1-3-7-11

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

16.50 €



Savoyard

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



BURGERS



Steack 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 €

L'Authentik 1-3-7-10

Viande des grisons, fromage à raclette au lait cru, oignons blancs, tomate et cornichons hachés.

17.50 €

Black Monster 1-3-7-10

Bun noir, 2 steak de 140g, lard paysan, bacon, black cheddar, moutarde au miel, concombres aigre-doux, tomate, salade iceberg, sauce burger maison

20.60 €

Frites de patates douce

Sup. + 1.50 €

**280GR DE
STEAK !**



Green



Black Monster



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)

Montréal 1-3-7-9-10

Smoked meat (lamelles de viande de boeuf fumée) , sauce piccalilli, moutarde au miel, rondelles de tomates, salade, sauce burger maison.

16.80 €



Montréal

Poulet crispy 1-3-7-10

Bâtonnets de poulet frits, sauce au yaourt épicée, rondelles de cornichons aigre doux, rondelles de tomates, salade, sauce burger maison.

15.80 €



Boston

Boston 1-3-7-10

Façon croque-monsieur avec steak de jambon, 3 fromages, rondelles de tomates, salade et sauce burger maison

13.90 €

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

**En soirée
uniquement**

PIZZAS

au feu de bois

*Cuisine
faite maison
à base de
produits
frais*

Elaborées façon américaine (pâte épaisse cuite dans un poêlon en tôle) , ou traditionnelle ..
c'est vous qui choisissez !

Paysanne 1-3-7

Sauce tomate, champignons frais,
lardons, crème , mozzarella **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 bœuf 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
revoilà 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, billes de mozzarella, tomates
cerises, olives, basilic **12.50 €**



**En soirée
uniquement**

PIZZAS

au feu de bois



Elaborées façon américaine (pâte épaisse cuite dans un poêlon en tôle), ou traditionnelle ..
c'est vous qui choisissez !

Burrata 1-3-7

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

13.50 €

Montréal -style 1-3-7-10

Sauce tomate, Smoked meat (viande
de boeuf fumée en lanière), cornichons
aigre doux, moutarde de dijon,
fromage à poutine

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 €

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





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
Ardèche : Terre de Châtaignier		23.50 €		
Ardèche : Terre de Figuier		19.80 €		
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 snapple pêche 47,3 cl Fraîcheur et plaisir ... rien de tel pour se désaltérer toute l'année ! **5.40 €**



Iced tea snapple citron 47,3cl 5.40 €



Coktail du COW BOY Arizona 47,3 cl (multifruits) 5.40 €



BIG RED soda 35.5 cl Boisson gazeuse au goût proche du chewing-gum, sucré sans être sirupeux, agréable à boire ! **3.90 €**



Fanta Soda Myrtilles framboises 35.5cl Vague déferlante à lui tout seul, d'un bleu éclatant ce soda apporte instantanément de la fraîcheur. Sans caféine. **3.90 €**



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'érable. Sans caféine, sans acide phosphorique **4.50 €**



Cola canadien 27,5 cl Rafraichissement au cola et sirop d'érable, 100% bio. Sans caféine, sans acide phosphorique **4.50 €**





ÉPICERIE



NOUVEAU



**RETROUVEZ UNE SELECTION DE PRODUITS
INCONTURNABLES CANADIENS & AMÉRICAINS**

EN VENTE DANS NOTRE PETITE ÉPICERIE !