

LES MIDIS AU CABU

ENTRÉES

Velouté du moment 8

Avec sa garniture de circonstance

Fameuse soupe à l'oignon de MC 19

Bouillon de boeuf, soya et bière, fromage provolone et confit de canard

Salade César 12

Bacon, câpres, copeaux de parmesan, croûtons, quartier de citron



PRINCIPAUX

Guédille aux crevettes de Sept-Îles 26

Émulsion à l'avocat et citron, dés de tomates, baguette grillée à l'huile d'ail doux, frites et salade

Escalope de volaille panée au Panko 29

Beurre de citron et oignon vert ciselé, salade César au bacon, câpres et parmesan

Tartare de bœuf 34

Émulsion à la truffe, saucisse "Fou du cochon", cornichons et câpres servi avec frites et salade fraîcheur

Burrata crémeuse 32

Tomates confites, feuilles d'arugula, baguettine cuite sur le grill, huile aux herbes et tomates séchées, lardons, parmesan et vinaigre balsamique blanc

Burger de bœuf Sterling 30

Galette de boeuf (7 oz), fromage Cheddar, bacon, rondelle d'oignon, laitue, tomates, sauce onctueuse Royal Deluxe

DESSERTS

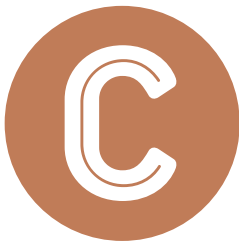
Profiteroles 12

glace à la vanille, sauce chocolat, amandes effilées grillées

Pure gourmandise 10

Création de notre chef pâtissier Nicolas





LUNCH TIME AT CABU

STARTERS

Soup of the day 8

With its inspired garnish of the day

MC French onion soup 19

Beef, soy and beer broth, Provolone cheese and duck confit

Caesar salad 12

With bacon, capers, Parmesan cheese shavings, croutons and a lemon wedge



MAIN

Sept-Îles Shrimp Roll 26

Avocado and lemon emulsion, diced tomatoes, toasted baguette with sweet garlic oil, french fries and salad

Panko-crusted chicken escalope 29

Lemon and green onion butter, Caesar salad with bacon, capers and Parmesan

Beef Tartare 34

Truffle emulsion, "Fou du Cochon" sausage, pickles and capers served with French fries and fresh salad

Creamy burrata 32

Candied tomatoes, arugula, grilled baguette, herb and sun-dried tomatoes oil, lardons, Parmesan and white balsamic vinegar

Beef Burger 30

Beef patty (7 oz), cheddar cheese, bacon, onion ring, lettuce, tomato, Royal Deluxe-style creamy sauce

DESSERTS

Profiteroles 12

Vanilla ice cream, chocolate sauce, toasted almond flakes

Pure gourmandise 10

Creation by our pastry chef Nicolas

