



TÉL 04 50 05 12 70

27 rue Sainte Claire 74000 ANNECY



PARCE QUE LA BONNE CUISINE  
C'EST AVANT TOUT DE BONNS  
PRODUITS, NOUS TRAVAILLONS AVEC  
DES ARTISANS ET PRODUCTEURS  
PASSIONNÉS, GARANTS D'UN  
SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL,  
RESPECTUEUX DE LA TERRE QU'ILS  
TRAVAILLENT, DU BÉTAIL  
QU'ILS ÉLÈVENT.

A NOUS ENSUITE DE SUBLIMER  
CES PRODUITS D'EXCEPTION, DE  
VOUS RACONTER UNE HISTOIRE  
DANS CHAQUE ASSIETTE QUE  
NOUS PRÉPARONS AVEC SOIN ET  
ATTENTION POUR VOUS.


C'EST CELA L'ESPRIT DE  
« LA CABANE » : DE L'AMOUR ET  
DU PARTAGE !

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes rentrant  
dans l'élaboration de chaque plat

## BIÈRES BIO DE HAUTE-SAVOIE

LOCAL ORGANIC BEERS

### BRASSEURS SAVOYARDS

 **BS Sans Alcool**

330 ML **6€**

 **BS Blonde 5°**

PRESSION 250 ML **4,50€**

PRESSION 500 ML **8€**

Une vraie bière de qualité douce et subtile aux arômes de céréales maltées, de pain frais avec une légère amertume

BIÈRE DU MOMENT SELON NOTRE SÉLECTION




25 CL **4,50€** / 50 CL **8€**


### BRASSERIE BIO 744

(Bouteille 330 ML) **7€**




 **744 BLANCHE VERVEINE 5.5°**

Une macération lente pendant la fermentation en cuve permet d'exhaler les saveurs subtiles de cette plante des montagnes, tandis que les malts d'orge, de seigle et de blé apportent rondeur et finesse

 **744 INDIAN PALE ALE 5.5°**

Des houblons aromatiques développent des notes d'agrumes et de fruits exotiques avec une belle amertume en fin de bouche

 **744 AMBRÉE 5.8°**

Malts grillés aux notes de caramel, de café et de fruits mûrs, complété d'arômes floraux et épicés provenant des houblons

## COCKTAIL & MOCKTAIL

**Cocktail du moment** ..... 300 ML **9€**  
« SELON NOTRE BARISTA »

**Hugo Spritz** ..... 300 ML **9€**

Liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe, crémant de savoie, perrier  
ELDERBERRY FLOWER LIQUOR, LIME, MINT, SPRAKLING WINE, PERRIER

**Apérol Spritz** ..... 300 ML **8€**

Apérol, perrier, crémant rosé de Savoie, orange  
APEROL, PERRIER, SPARKLING WINE, ORGANIC ORANGE SLICE

**Mojito Cubain** ..... 330 ML **9€**

Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe, Perrier  
WHITE RUM, BROWN SUGAR, LIME, MINT, PERRIER

**Black Virgin Mojito** ..... 300 ML **9€**

Purée de myrtilles, citron vert, menthe fraîche, cassonade  
BLUEBERRY PUREE, LIME, FRESH MINT, BROWN SUGAR

**POSSIBILITÉ RHUM BLANC** ..... **2€**

## APÉRITIFS TRADITIONNELS

**Cidre Brut de Haute-Savoie** « Les Pentes » ..... 330 ML **6€**

**Pastis d'Annecy** Distillerie St-Esprit ..... 45 ML **4€**

**Martini rouge / blanc** ..... 45 ML **7€**

**Kir Savoyard** Crémant rosé de Savoie, crème de myrtilles ..... 180 ML **7€**

**Kir Tradition** Vin blanc, crème de cassis ..... 180 ML **6€**

**Whisky** Finlagann 12 ans d'âge de l'île d'Isley ..... 60 ML **9€**

## JUS DETOX MAISON

**JUS GREEN DETOX** ..... 250 ML **8€**

Épinards, céleris branches, pommes vertes, concombres, citrons verts  
SPINACH, CELERY, GREEN APPLE, CUCUMBER, LIME

**SWEET DETOX** ..... 250 ML **8€**


Fruits rouge, poires, citron et sirop d'agave  
RED BERRIES, PEARS, LEMON AND AGAVE SYRUP


## SOFTS SANS ALCOOL

SUPPLÉMENT SIROP +0,50 €

**Coca-Cola, Coca Zéro, Schweppes agrumes, Perrier** ..... bouteille 250 ML ou 330 ML **5€**

 **Thé Glacé, Limonade Bio de Haute-Savoie** ..... bouteille 300 ML **5€**

 **Citronnade Pétillante Bio** ..... bouteille 330 ML **5€**

 **Jus de fruits Bio Artisanal Français** Pomme ou Orange.... verre 300 ML **4€**

Pomme ou Orange / APPLE OR ORANGE

**Sirop de la Maison MONIN** ..... verre 300 ML **3€**

**Eau minérale ou Gazeuse** ..... bouteille 750 ML **6€**



# LA CABANE À TAPAS

A partager ou pas...

NOS TAPAS NE SONT PAS SERVIES  
COMME PLAT UNIQUE OU PRINCIPAL

 **Bol de Frites de Patates Douces** ..... 9€

Mayo vegan maison

SWEET POTATOES FRIES, VEGAN MAYO HOMEMADE

**Aiguillettes de Poulet Français Pané  
aux Cornflakes** ..... 18€

Sauce sweet chili

CRUNCHY CORNFLAKE FRENCH CHICKEN TENDERS, SWEET CHILI SAUCE

 **Planche de Haute-Savoie** ..... 18€

Assortiment de charcuteries artisanales, fromages de Haute-Savoie,  
beurre demi-sel, pickles

ASSORTMENT OF ARTISANAL CHARCUTERIE, CHEESES FROM HAUTE-SAVOIE, SEMI-SALTED  
BUTTER, PICKLES

  **Gondole de Poireaux à la Flamme,** ..... 17€

Huile verte, germes de poireaux, cacahuètes et charbon végétal

GREEN OIL, LEEK SPROUTS, PEANUTS AND VEGETABLE CHARCOAL

  **Velouté de Champignon** ..... 12€

Champignon de Paris, persillade, crème végétale, aromates

CREAM OF MUSHROOM SOUP, BUTTON MUSHROOMS, PARSLEY AND GARLIC,  
VEGETABLE CREAM, HERBS


  **Velouté de Potimarron Châtaigne** ..... 12€

Lait de coco, brisure de châtaignes, curcuma, graines, aromates

BUTTERNUT AND CHESTNUT SOUP, COCONUT MILK, CHESTNUT PIECES, TURMERIC,  
SEEDS, HERBS

## LA CABANE DE HAUTE-SAVOIE

Cuisine de partage et de tradition.

 **Tartiflette d'Alpage, salade** ..... 23€


Pomme de terre, lardons, oignons, **reblochon fermier**

BAKED POTATOES, ONIONS, BACON, **REBLOCHON FARMER**, GREEN SALAD

 **Tartiflette Végétarienne, salade** ..... 23€

Pomme de terre, champignons bruns, oignons, reblochon fermier

VEGETARIAN TARTIFLETTE WITH POTATOES, ONIONS, MUSHROOMS, **REBLOCHON  
FARMER**, GREEN SALAD

 **Authentique Raclette sur Rampe** ..... 28€/pers

**Service pour 2 personnes minimum avec part de meule de fromage  
au lait cru, salade, pommes de terre grenailles, charcuteries ou  
boeuf séché des alpes**

RACLETTE TO SHARE FOR 2 PEOPLE MIN WITH A PART OF THE WHEEL OF CHEESE, BABY  
POTATOES, SALAD, CHARCUTERIES OR DRIED BEEF FROM THE ALPS

**Fondue Savoyarde aux Fromages  
de nos Fruitières** ..... 25€

Ici nous préparons nous-mêmes nos mélanges à fondue à base de  
fromages affinés issus des fruitières environnantes. Le Beaufort d'été est  
plus parfumé car le lait provient de vaches nourries dans les pâturages  
de nos jolies montagnes. Nous ajoutons la meule de Savoie Premières  
Fleurs et l'Abondance fermier qui apportent une saveur incomparable  
à nos fondues.

**Service pour 1 personne ou + avec salade**

THE TRUE SAVOYARD CHEESE FONDUE SERVED FOR ONE OR MORE WITH GREEN SALAD

### Les Accompagnements

**Charcuteries Artisanales de Haute-Savoie** ..... 8€

LOCAL AND ARTISANAL CHARCUTERIES PLATE

**Viande de Boeuf Séché Fumé** ..... 8€

DRIED BEEF CHARCUTERIE SMOKED WITH JUNIPER BERRIES

**Pommes de Terre** ..... 5€

ROASTED BABY POTATOES

**Salade Verte** ..... 4€

GREEN SALAD

## LA CABANE

VEGAN

**Burger Veggie** ..... 24€

**et son Cornet de Frites de Patates Douces**

Pain bio aux graines, galette de courgettes aux épices cajun,  
ketchup de betterave maison, tomates confites, pousses de  
betterave, pickles d'oignons rouges, salade

BUNS, ZUCCHINI PANCAKE WITH CAJUN SPICES, HOMEMADE BEETROOT KETCHUP,  
SUN-DRIED TOMATOES, BEETROOT SPROUTS, RED ONION PICKLES, SALAD.

 **Velouté hivernal** **AU CHOIX** ..... 17€

**Champignons Persillés**

**ou Potimarron Lait de Coco Châtaigne**

WINTER VELOUTÉ : PARSLEY MUSHROOMS OR BUTTERNUT SQUASH WITH  
COCONUT MILK AND CHESTNUT

 **Potimarron Rôti aux Épices** ..... 23€

**Farcie au quinoa, graines de courge,**

**émulsion coco-curcuma et jeunes pousses**

STUFFED WITH QUINOA, PUMPKIN SEEDS, COCONUT-TURMERIC EMULSION,  
AND BABY GREENS

 **Chili Vegan** ..... 24€

**Haricots rouge, pois chiche, poivrons cuisinés, sauce tomate,  
riz blanc, avocats, pop corn et aromates**

RED BEANS, CHICKPEAS, COOKED PEPPERS, TOMATO SAUCE, WHITE RICE,  
AVOCADOS, POPCORN, AND HERBS

 **Risotto de Crozets** ..... 25€

**Champignons en persillade, émulsion de reblochon,  
ciboulette et tuile croustillante au beaufort**

MUSHROOMS WITH PARSLEY AND GARLIC, REBLOCHON EMULSION, CHIVES,  
AND A CRISPY BEAUFORT CHEESE TUILE

 **Tartare Végétarien au Chèvre Frais** ..... 21€

**Pomme, betterave, chou rouge mariné,**

**miel et poudre de noix de cajou.**

**Accompagné de son cornet de frites de patates douces.**

APPLE, BEETROOT, PICKLED RED CABBAGE, HONEY AND CASHEW NUT  
POWDER. SERVED WITH A CONE OF SWEET POTATO FRIES.

## LA CABANE DU PÊCHEUR

 **Poulpe Grillé** **ULTRA FONDANT** ..... 27€

Tentacule de poulpe en deux cuissons, légumes racines, pommes

de terres persillée, émulsion pequillos chorizo et herbes aromatiques

OCTOPUS TENTACLE COOKED TWO WAYS, ROOT VEGETABLES, PARSLEY POTATOES, PIQUILLO  
PEPPER AND CHORIZO EMULSION, AND AROMATIC HERBS

**Pavé de Saumon Frais Laqué au Soja** ..... 26€

**CUISSON SANS GLUTEN POSSIBLE / GLUTEN-FREE COOKING POSSIBLE**

**Légumes vapeur, aneth, persil et émulsion citron-gingembre**

STEAMED VEGETABLES, DILL, PARSLEY AND LEMON-GINGER EMULSION



## LA CABANE DANS LES BOIS

**Burger Mc Cabane, Frites de Patates Douces** ..... 24€

Pain bio aux graines, boeuf charolais Maison Baud, raclette fermière

fondue, oignons fondants, oignons crispy, salade et sauce BBQ maison

ORGANIC SEEDED BREAD, CHAROLAIS BEEF FROM MAISON BAUD, FARM-STYLE

RACLETTE CHEESE FONDUE, CARAMELIZED ONIONS, CRISPY ONIONS, SALAD AND  
HOMEMADE BBQ SAUCE

**Magret de Canard Laqué** ..... 27€

**Sauce soja et miel, curcuma, pickles de radis, carottes en trois  
textures : mousseline, vapeur et crispy**

SOY AND HONEY SAUCE, TURMERIC, RADISH PICKLES, CARROTS

IN THREE TEXTURES: MOUSSELINE, STEAMED, AND CRISPY

**Boeuf Confit à la Mondeuse de Savoie** ..... 27€

**CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 7 HEURES**

**Mille de feuille de pomme de terre**

7 HOURS BRAISED BEEF WITH LOCAL RED WINE DRESSING, POTATO MILLEFEUILLE



## MENU CABANE

40€



### Velouté de Potimarron

Curcuma, crème de coco, brisure de châtaigne

ou



### Tartare Végétarien au Chèvre Frais

Pomme, betterave, chou rouge mariné,  
miel et poudre de noix de cajou.

Accompagné de son cornet de frites de patates douces.



### Magret de Canard Laqué

Carottes en 3 textures

ou

### Poulpe grillé

Légumes racines, émulsion pequillos chorizo



Dessert à la carte

ou

Digestif

## MENU VEGAN

30€



### Velouté de Champignons en persillade



### Chili Vegan

ou



### Risotto Crozets



### Chia Pudding Fruits Rouges

ou



### Crumble Poire Amande

## MENU HAUTE SAVOIE

35€



### Charcuteries Artisanales, Salade

ou

### Bœuf séché des Alpes, Salade



### Tartiflette d'Alpage

ou

### Fondue 100% Savoyarde

Dessert à la carte

ou

Digestif

## MENU ENFANT

17€



Sirop Monin

Aiguillettes de Poulet Français Panées  
aux Cornflakes

Frites de Patates Douces

Glace ou Crêpe Simple



## LA CABANE À SUCRE

Tiramisu Crème de Marron.....9€

Crème mascarpone aux marrons, biscuit café, brisure de marrons,  
poudre de cacao

CHESTNUT MASCARPONE CREAM, COFFEE BISCUIT, CHESTNUT PIECES, COCOA POWDER

Fondant Chocolat Cœur Coulant .....9€

Tuile croustillante et glace vanille de Madagascar

CRISPY TUILE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

Crêpe Caribou.....9€

Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos, chantilly maison

SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM

Cheesecake Kiwi Sorbet Citron Vert.....9€

Biscuit spéculoos, flocons d'avoine, kiwi & fromage blanc

SPECULOOS BISCUIT, OAT FLAKES, KIWI & FROMAGE BLANC



Crumble Poire Amande .....9€

Poire pochée, amandes torréfiées, crumble vegan

POACHED PEAR, ROASTED ALMONDS, VEGAN CRUMBLE



Chia Pudding Fruits Rouges.....9€

Graines de chia, lait de coco, fromage blanc vegan & fruits rouges

CHIA SEEDS, COCONUT MILK, VEGAN COTTAGE CHEESE & RED BERRIES

## LA CABANE BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Café Allongé.....2€

Cappuccino Option Vegan au Lait Végétal .....4€

Café Macchiato .....5€

Authentique Chocolat Chaud.....5€

Option Vegan au Lait Végétal

Thé des Moines.....5€

Latte Matcha

au Lait Végétal .....5€

Infusion maison « Coup de Chaud » .....5€

Menthe fraîche, gingembre frais, curcuma, sirop d'Agave 

FRESH MINT, GINGER, TURMERIC AND ORGANIC AGAVE SYRUP

Supplément Chantilly .....1€

VANILLA WHIPPED CREAM



## LA CABANE À LIQUEUR

60 ml – 9€

**Verveine Bio d'Annecy « Frères Granier »**

PRODUITE À SEYNOD À BASE D'EAU PURE FILTRÉE DU LAC D'ANNECY.

**Génépi Artisanal Français « Famille Guillaumette »**

LA FLEUR DE GÉNÉPI EST UNE PLANTE RARE ET SOLITAIRE QUI POUSSE  
UNIQUEMENT DANS LES LIEUX OÙ ELLE N'A PAS DE CONCURRENCE À PARTIR  
DE 2000 MÈTRES D'ALTITUDE DANS LES BARRES ROCHEUSES.

**Armagnac 15 ans d'âge « Dartigalongue 1838 »**

**Poire Williams Suisse, Eau de vie « Etter »**

ENVIRON ONZE KILOS DE POIRES MÛRES DU VALAIS SONT NÉCESSAIRES  
À LA DISTILLATION DE 70CL DE CE TRÉSOR DE SAVEURS.

**Whisky 12 ans d'âge de l'île d'Isley « Finlagann »**

**Rhum de Jamaïque « Bullion »**

**Chartreuse Verte** La chartreuse verte est un élixir unique, issu  
d'un mélange de 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et  
baies. Elle est élaborée par les Pères chartreux au cœur des alpes  
dont eux seuls ont le secret.



LA CABANE **DU VIGNERON**

*Derrière chacune de ces bouteilles il y a l'engagement d'un Homme,  
le travail d'une Famille, l'expression d'un Terroir.*

	Verre	Pot 46 cl	Btle 75 cl
<b>LES ROSÉS</b>			
<b>AOC VIN DE SAVOIE</b> Domaine de l'Idylle - La Brise	5€	20€	25€
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE</b> Château l'Amaurigue - Fleur	5€	20€	25€

<b>LES BLANCS</b>			
<b>AOC VIN DE SAVOIE</b> Apremont - Domaine de l'Epervière	5€	20€	25€
<b>AOC ROUSSETTE DE SAVOIE</b> Julie Portaz	6€	24€	31€
<b>AOC CÔTEAU DU LAYON</b> Château Soucherie	7€	28€	31€
<b>AOC CHABLIS</b> Domaine Jean Gouilley	8€	32€	42€

<b>LES ROUGES</b>			
<b>AOC MONDEUSE DE SAVOIE</b> Sylvain Tiollier	7€	28€	36€
<b>AOC SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL</b> Domaine de La Coutellerie - Les Perruches	7€	28€	36€
<b>AOC PIC SAINT-LOUP</b> Clos des Augustins - Les Gamins	7€	28€	36€
<b>AOC VACQUERAS</b> La Bastide Sainte-Dominique	6€	24€	31€
<b>AOC CROZES HERMITAGE</b> Domaine Aléofane	8€	32€	42€
<b>AOC CÔTE ROTIE</b> Domaine Garon	10€	40€	55€



LA CABANE  
**DU GOÛTER**

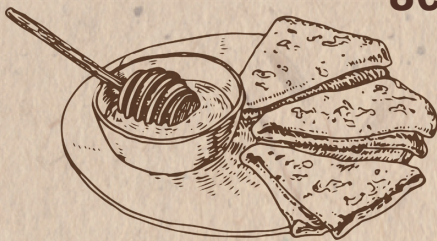
SERVICE DE 15H30 À 17H30

**FORMULE**

**Crêpe Simple & Boisson Chaude**

CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ MACCHIATO  
OU LATTE MATCHA

**8€**



**SUR PLACE  
OU À EMPORTER**

**Crêpe Simple .....4,50€**

Sucré, caramel beurre salée, chocolat, myrtille  
SINGLE CRÊPE - SUGAR, SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE, BLUEBERRIES

**Crêpe Caribou .....9€**

Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos,  
chantilly maison  
SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM

**Boule de Glace et Sorbet.....3€**

Vanille de Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, citron vert,  
myrtille, framboise, orange sanguine  
MADAGASCAR VANILLA, CHOCOLATE, SALTED BUTTER CARAMEL, LIME, BLUEBERRY,  
RASPBERRY, BLOOD ORANGE

**Supplément Chantilly .....1€**

VANILLA WHIPPED CREAM