



TÉL 04 50 05 12 70
27 rue Sainte Claire 74000 ANNECY



PARCE QUE LA BONNE CUISINE
C'EST AVANT TOUT DE BONS
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

AB BS Sans Alcool

AB 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€



AB 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

AB 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

AB 744 AMBRÉE 5.8°

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

COCKTAIL & MOCKTAIL

Cocktail du moment « SELON NOTRE BARISTA »

300 ML 9€

Hugo Spritz

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

Apérol Spritz

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

Mojito Cubain

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

Black Virgin Mojito

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€

AB Thé Glacé, Limonade Bio de Haute-Savoie

bouteille 300 ML 5€

AB Citronnade Pétillante Bio

bouteille 330 ML 5€

AB Jus de fruits Bio Artisanal Français

Pomme ou Orange / APPLE OR ORANGE verre 300 ML 4€

Pomme ou Orange / APPLE OR ORANGE

Sirope 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



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.

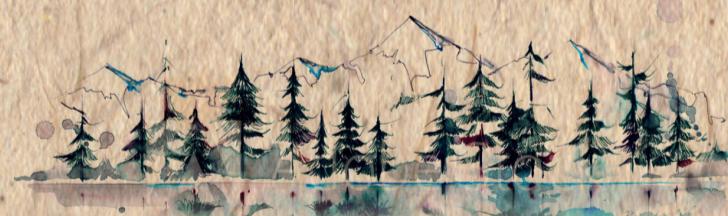
LA CABANE DU PÊCHEUR

Poulpe Grillé 27€

ENTACULE DE POULPE EN DEUX CUISSES, LÉGUMES RADICES, POMMES
DE TERRE 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€

CUISISON 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 CRISPYS, SALADE ET SAUCE BBQ MAISON
ORGANIC SEDED 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 : MOUSSELLE, VAPEUR ET CRISPYS

SOY AND HONEY SAUCE, TURMERIC, RADISH PICKLES, CARROTS
IN THREE TEXTURES: MOUSSELLE, STEAMED, AND CRISPYS

Bœuf Confit à la Mondeuse de Savoie 27€

CUISISON 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

(VG) **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€

(VG) **Velouté de Champignons en persillade**



(VG) **Chili Vegan**
ou
Risotto Crozets



(VG) **Chia Pudding Fruits Rouges**
ou
Crumble Poire Amande

MENU HAUTE SAVOIE

35€

(VG) **Charcuteries Artisanales, Salade**
ou

Bœuf séché des Alpes, Salade

(VG) **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, TUMERIC 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 POUSSÉ 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 elixir 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
--	-------	--------------	---------------

LES ROSÉS

AOC VIN DE SAVOIE Domaine de l'Idylle - La Brise	5€	20€	25€
AOC CÔTES DE PROVENCE Château l'Amaurigue - Fleur	5€	20€	25€

LES BLANCS

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

LES ROUGES

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



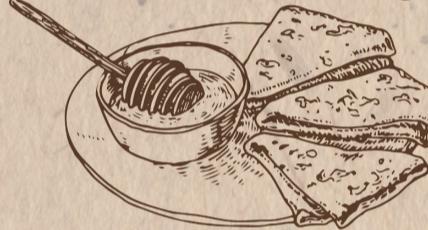
LA CABANE DU GOÛTER

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€

Sucre, caramel beurre salé, 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