



CABOT

CABOT BORDEAUX
DÉJEUNER



Formules golfigues

Du lundi au jeudi

FORMULE BIRDIE	34 €
entrée à la carte & plat du jour (huîtres servies par 4)	
FORMULE EAGLE	34 €
plat du jour & dessert à la carte	
FORMULE ALBATROS	44 €
entrée à la carte, plat du jour & dessert à la carte (huîtres servies par 4)	

Formules du vendredi

Uniquement le vendredi

THE CABOT BORDEAUX FISH & CHIPS	20 €
THE CABOT BORDEAUX FISH & CHIPS & GOURMANDISE avec un dessert à la carte	29 €

 Plat végétarien

 Plat végan

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

Les listes des allergènes et d'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Prix nets TTC
Service inclus.

Enfants

Jusqu'à 10 ans


BOISSON, PLAT, DESSERT 15 €

Plat : steak haché, poisson du jour ou croustillant de poulet avec frites, pâtes au fromage ou légumes de saison.


Dessert : carpaccio d'ananas ou 1 boule de glace




Entrées

 L'ŒUF MIMOSA DE LA FERME DE VERTESSEC aux saveurs thai	9 €
HUÎTRES PAR 4, 6, 12 OU 24 IGP Marennes-Oléron n°3	11 / 16 / 31 / 60 €
POÊLÉE DE CHIPIRONS au chorizo	11 €
VÉRITABLE PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON	12 €
TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE MAISON pesto Rosso, légumes antipasti, pousses d'herbes fraîches, huile d'olives	12 €

Plats

OMELETTE GARNITURE AU CHOIX, FRITES & SALADE <i>garniture au choix : jambon ou fromage ou jambon & fromage</i>	12 €
PÂTES DU MOMENT	14 €
 TOMATE CÔTELÉE DE LA RÉGION farci aux légumes de saison, huile de basilic	15 €
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE AU COUTEAU frites et salade	17 €
CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES salade de fenouil, herbes fraîches, huile d'olive & citron	18 €
SALADE CAESAR	18 €
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE AU COUTEAU frites et salade	19 €
BURGER DU CHEF frites et salade	22 €
BAVETTE D'ALOYAU sauce aux poivres, frites et salade	22 €
PLAT DU JOUR	24 €

 Plat végétarien

 Plat végan

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

Les listes des allergènes et d'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Prix nets TTC
Service inclus.

Desserts

COUPE GLACÉE 2 BOULES OU 3 BOULES supplément chantilly + 0.50 € <i>Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salée, noix de coco</i> <i>Sorbet : citron vert, citron jaune, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue</i>	5 / 10 €
CARPACCIO D'ANANAS sorbet citron vert	10 €
DESSERT DU MOMENT AU CHOCOLAT de notre cheffe pâtissière	10 €
CRÈME BRULÉE à la vanille de Madagascar	11 €
CAFÉ GOURMAND tartelette aux deux chocolats, crème brulée à la vanille de Madagascar, macaron, cannelé	12 €