

A partager

To Share

Prise de commande de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

Orders are accepted from 12:00 p.m. to 2:30 p.m. and from 7:00 p.m. to 9:30 p.m.

LES PETITES BOITES DE LA CONSERVERIE « LA GUILDIVE »

THE SMALL CANS FROM THE "LA GUILDIVE" CANNERY

- sardines *SARDINES* La pièce 12,50€
- chipirons à l'encre, *BABY SQUID IN INK* per pièce: €12.50
- moules en escabèche *MUSSELS IN ESCABÈCHE*
- poulpe à la galicienne *GALICIAN-STYLE OCTOPUS*

PLANCHE DE CHARCUTERIES

CHARCUTERIE PLATTER

16€

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX

REGIONAL CHEESE PLATTER

16€

GRANDE PLANCHE « L'APÉRO DES COPAINS » FROMAGE ET CHARCUTERIE (environ 600g)

LARGE "FRIENDS' APPETIZER" PLATTER WITH CHEESE AND CHARCUTERIE (APPROX. 600g)

45€

SAUCISSE DE TOULOUSE AU DÉCIMÈTRE

TOULOUSE SAUSAGE BY THE DECIMETER

7.5€ LES 10 CM

ASSIETTE DE FRITES FRAICHES MAISON

PLATE OF FRESH HOUSE-MADE FRENCH FRIES

6€



ASSIETTE DE FRITES FRAICHES MAISON SAUCE À L'ÉPOISSES AOP <i>PLATE OF FRESH HOUSE-MADE FRENCH FRIES WITH ÉPOISSES AOP SAUCE</i>	9€
ASSIETTE DE FRITURES D'ABLETTES <i>PLATE OF FRIED BLEAK</i>	12€
GOUJONNETTE DE SILURE <i>CATFISH GOUJONNETTE</i>	12€
CROQUE-MONSIEUR DE QUEUE DE BŒUF (4 PIÈCES) <i>BEEF TAIL CROQUE-MONSIEUR (4 PIECES)</i>	14€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN TROIS PARFUMS <i>BURGUNDY SNAILS IN THREE FLAVORS</i>	6 PIÈCES 12€
(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO) <i>(WITH PARSLEY BUTTER, "WINE MERCHANT," AND PIQUILLO PEPPERS)</i>	12 PIÈCES 20€



Carte de la Cabane

MENU « La Cabane »

Le MENU NOTÉ SUR NOTRE ardoise
THE MENU WRITTEN ON OUR CHALKBOARD

entrée / PLAT OU PLAT / FROMAGE OU DESSERT 22€
starter / main course or main course / cheese or dessert

entrée / PLAT / FROMAGE OU DESSERT 28€
starter / main course / cheese or dessert

entrée / PLAT / FROMAGE / DESSERT 34€
starter / main course / cheese / dessert

MENU enfant (JUSQU'À 10 ans) :

CHILDREN'S MENU (UP TO 10 years OLD)

STEAK HACHÉ OU GOUJONNETTES DE VOLAILLE MAISON
MINCED BEEF PATTY OR HOMEMADE CHICKEN STRIPS

Frites, salades OU LÉGUMES GRILLÉS 15€
CHIPS, SALADS OR GRILLED VEGETABLES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX
1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

NOS entrées :

OUR STARTERS

Tranche de Jambon Persillé Maison

SLICE OF HOMEMADE PARSLEY HAM

13€

Tranche de Pâté en Croute Maison

SLICE OF HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE

15€

Fraicheur de Concombre à La Menthe et Yaourt

A REFRESHING CUCUMBER SALAD WITH MINT AND YOGHURT

15€

ABRICOTS ET PÊCHES RÔTIS AU BALSAMIQUE NOIR, BURRATA ET NOISETTES

ROASTED APRICOTS AND PEACHES WITH BLACK BALSAMIC VINEGAR, BURRATA AND HAZELNUTS

17€

SALADE DE TOMATES DE COLLECTION AU PESTO DE ROQUETTE

A SALAD OF HEIRLOOM TOMATOES WITH ROCKET PESTO

17€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN TROIS PARFUMS

BURGUNDY SNAILS IN THREE FLAVORS

6 PIÈCES 12€

(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO)

12 PIÈCES 20€

(WITH PARSLEY BUTTER, "WINE MERCHANT," AND PIQUILLO PEPPERS)

NOS BURGERS :

OUR BURGERS:

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES - *ALL OUR BURGERS COME WITH CHIPS*

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE - *EXTRA SIDE DISH: €4€*

BURGER CHEDDAR ET BACON *cheddar and Bacon Burger*

PAIN MAISON, STEAK, BACON, CHEDDAR, PICKLES, SALADE, TOMATES, SAUCE BURGER MAISON

17€

HOMEMADE BUN, BEEF PATTY, BACON, CHEDDAR, GHERKINS, SALAD, TOMATOES, HOMEMADE BURGER SAUCE

BURGER BOURGUIGNON *BURGUNDY-STYLE Burger*

PAIN MAISON, STEAK, ÉPOISSES, PICKLES, SALADE, TOMATES

18€

HOMEMADE BUN, BEEF PATTY, ÉPOISSES CHEESE, GHERKINS, SALAD, TOMATOES

BURGER VÉGÉTARIEN, *vegetarian Burger,*

PAIN MAISON, FALLAFELS, LÉGUMES GRILLÉS, SALADE, TOMATES SAUCE BURGER MAISON

18€

HOMEMADE BUN, FALAFELS, GRILLED VEGETABLES, SALAD, TOMATOES, HOMEMADE BURGER SAUCE

NOS POISSONS GRILLÉS ET PLATS VÉGÉTARIENS :

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE SAUCE VIERGE AINSI QUE D'UNE GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE, FRICASSÉE DE LÉGUMES AUX HERBES DU JARDIN. OU LÉGUMINEUSES DU MOMENT GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4€

ALL OUR FISH DISHES ARE SERVED WITH SAUCE VIERGE AND A SIDE DISH OF YOUR CHOICE: CHIPS, SALAD, OR A VEGETABLE FRICASSEE WITH GARDEN HERBS. OR SEASONAL PULSES ADDITIONAL SIDE DISH €4

FRICASSÉE DE LÉGUMES AUX HERBES DU JARDIN

16€

VEGETABLE FRICASSEE WITH GARDEN HERBS

TRANCHE D'AUBERGINE GRILLÉE TOMATE ET COMTÉ

18€

GRILLED AUBERGINE SLICE WITH TOMATO AND COMTÉ CHEESE

FILETS DE SARDINES PAPILLONS GRILLÉS

19€

GRILLED SARDINE FILLETS

PAVÉ DE THON ALBACORE

25€

TUNA STEAK

GAMBAS GRILLÉES

28€

GRILLED PRAWNS

NOS VIANDES GRILLÉES :

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE, FRICASSÉE DE LÉGUMES AUX HERBES DU JARDIN. OU LÉGUMINEUSES DU MOMENT, AINSI QUE D'UNE SAUCE AU CHOIX : BÉARNAISE, ÉPOISSE OU POIVRE

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4€

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2€

ALL OUR MEAT DISHES COME WITH A CHOICE OF SIDE DISH: CHIPS, SALAD, OR A VEGETABLE FRICASSEE WITH GARDEN HERBS. OR THE SEASONAL PULSES, AS WELL AS A CHOICE OF SAUCE: BÉARNAISE, ÉPOISSE OR PEPPER SAUCE

ADDITIONAL SIDE DISH €4

ADDITIONAL SAUCE €2

SAUCISSE DE TOULOUSE

TOULOUSE SAUSAGE

15€

SAUCISSE DE MORTEAU

MORTEAU SAUSAGE

16€

CARRÉ DE PORC FRANÇAIS

FRENCH PORK LOIN

19€

MAGRET DE CANARD DE VENDÉE « DÉCOUPÉ À LA LANDAISE »

VENDEE DUCK BREAST, 'CUT IN THE LANDES STYLE'

24€

POIRE DE BŒUF FRANÇAISE

FRENCH BEEF PEAR

26€

ENTRECÔTE DE BŒUF DE CHAROLAIS FRANÇAIS

FRENCH CHAROLAIS BEEF ENTRECÔTE

32€

NOS CÔTES DE BŒUF À PARTAGER OU PAS (AU POIDS MINIMUM 900g) SELON ARRIVAGE :

OUR BEEF RIBS, TO SHARE OR NOT (MINIMUM WEIGHT 900g), SUBJECT TO AVAILABILITY:

MONTBÉLIARD FRANÇAISE

FRENCH MONTBÉLIARD

9€ LES 100g

TOMAWAK D'ANGUS MATURÉ (IRLANDE)

MATURED ANGUS TOMAHAWK (IRELAND)

13.20€ LES 100g

GALICE MATURÉE (ESPAGNE)

MATURED GALICIAN (SPAIN)

14.50€ LES 100g

CHAROLAISE MATURÉE FRANÇAISE

MATURED FRENCH CHAROLAIS

15€ LES 100g

NOS DESSERTS FAIT MAISON :

OUR HOMEMADE DESSERTS:

cannelé à La VANILLE DE Madagascar <i>Madagascar VANILLA cannelés</i>	3€/pièces
FLAN DE La SAINT MARC, FLEUR D'ORANGER ET VANILLE, SORBET <i>SAINT MARC FLAN WITH ORANGE BLOSSOM AND VANILLA, SERVED WITH SORBET</i>	8€
La FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT DE La CABANE <i>THE FAMOUS CHOCOLATE MOUSSE FROM La CABANE</i>	8€
DESSERT DE SAISON D'EMILIE <i>EMILIE'S SEASONAL DESSERT</i>	8€

LES GLACES DE La FABRIQUE GIVRÉE

ICE CREAMS FROM La FABRIQUE GIVRÉE

LES GLACES : VANILLE, COOKIES, TARTE AU CHOCOLAT, NOISETTE, CARAMEL, POPCORN, RHUM RAISIN.

LES SORBETS : BASILIC, CITRON VANILLE, FRAISE, POIRE, YAOURT.

ICE CREAMS: VANILLA, COOKIES, CHOCOLATE TART, HAZELNUT, CARAMEL, POPCORN, RUM AND RAISIN.

SORBETS: BASIL, LEMON AND VANILLA, STRAWBERRY, PEAR, YOGHURT.

1 BOULE <i>1 SCOOP</i>	4€
2 BOULES <i>2 SCOOPS</i>	7.5€
3 BOULES <i>3 SCOOPS</i>	11€
SUPPLÉMENT CHANTILLY <i>EXTRA WHIPPED CREAM</i>	2€

DROIT DE COUVERT 5€
COVER CHARGE: €5



La carte de l'après-midi

The afternoon menu

Prise de commande de 14h30 à 18h00, les vendredi, samedi et dimanche

Orders taken from 2.30 pm to 6.30 pm on Fridays, Saturdays and Sundays

LES PETITES BOITES DE LA CONSERVERIE « LA GUILDIVE »

THE SMALL CANS FROM THE "La GUILDIVE" cannery

- sardines *sardines* La pièce 12,50€
- chipirons à l'encre, *BABY SQUID IN INK* per pièce: €12.50
- moules en escabèche *MUSSELS IN ESCABÈCHE*
- poulpe à la galicienne *GALICIAN-STYLE OCTOPUS*

PLANCHE DE CHARCUTERIES

CHARCUTERIE PLATTER

16€

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX

REGIONAL CHEESE PLATTER

16€

Grande Planche « L'apéro des copains » Fromage et Charcuterie (environ 600g)

Large "Friends Appetizer" Platter with Cheese and Charcuterie (approx. 600g)

45€

Escargots de Bourgogne en trois parfums

BURGUNDY SNAILS IN THREE FLAVORS

6 pièces 12€

(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO)
(WITH PARSLEY BUTTER, "WINE MERCHANT," AND PIQUILLO PEPPERS)

12 pièces 20€



NOS DESSERTS FAIT MAISON :

OUR HOMEMADE DESSERTS:

cannelé à La VANILLE DE Madagascar	3€/pièces
<i>MADAGASCAR VANILLA CANNELES</i>	
FLAN DE La SAINT MARC, FLEUR D'ORANGER ET VANILLE, SORBET	8€
<i>SAINT MARC FLAN WITH ORANGE BLOSSOM AND VANILLA, SERVED WITH SORBET</i>	
La FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT DE La CABANE	8€
<i>THE FAMOUS CHOCOLATE MOUSSE FROM La CABANE</i>	
DESSERT DE SAISON D'EMILIE	8€
<i>EMILIE'S SEASONAL DESSERT</i>	

LES GLACES DE La FABRIQUE GIVRÉE

ICE CREAMS FROM La FABRIQUE GIVRÉE

LES GLACES : VANILLE, COOKIES, TARTE AU CHOCOLAT, NOISETTE, CARAMEL, POPCORN, RHUM RAISIN.

LES SORBETS : BASILIC, CITRON VANILLE, FRAISE, POIRE, YAOURT.

ICE CREAMS: VANILLA, COOKIES, CHOCOLATE TART, HAZELNUT, CARAMEL, POPCORN, RUM AND RAISIN.

SORBETS: BASIL, LEMON AND VANILLA, STRAWBERRY, PEAR, YOGHURT.

1 BOULE	4€
<i>1 SCOOP</i>	
2 BOULES	7.5€
<i>2 SCOOPS</i>	
3 BOULES	11€
<i>3 SCOOPS</i>	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2€
<i>EXTRA WHIPPED CREAM</i>	