



Les Entrées

Gaspacho de tomate provençale, huile de basilic & croûtons <i>Provençal tomato gazpacho. basil oil & croûtons</i>	10.50€
Feuilleté d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail, champignons & herbes fines <i>Burgundy snail puff pastry, garlic & mushroom cream with herbs</i>	11.50€
Courgette farcie au chèvre frais, huile de basilic & mesclun <i>Stuffed zucchini with goat cheese. basil oil & Mesclun</i>	10.50€
Oeuf poché à la crème de Grana panado & roquette <i>Poached egg with Grana panado cream & arugula</i>	10.50€
Terrine de Campagne "maison" & mesclun <i>Homemade country terrine & mesclun</i>	10.50€
Melon de pays & Jambon cru <i>Local Melon & speck</i>	10.50€
Salade de Cabasse : Mesclun, tomate, olives noires, feta, poire & cerneaux de noix <i>Cabasse salad: Mesclun, tomato, black olives, feta cheese, pear & walnuts</i>	10.50€



Les Planches à partager ou pas

Variation de fromages, Bouquet de mesclun <i>Cheese platter & Mesclun</i>	11,50€
La planche de charcuteries <i>Cold cuts platter</i>	17.00€
La Planche mixte. Fromages & Charcuteries <i>Mixed cold cuts & cheese platter</i>	22.00€

Tous nos plats sont cuisinés maison / *All dishes are homemade*

*Tous nos prix sont nets, taxes & service compris



Les Plats

La pièce du Boucher, sauce poivre, pommes grenailles & mesclun <i>Butcher's choice, pepper sauce, baby potatoes & mesclun salad</i>	24.00€
	<i>Formule + Supplément 4.00 €</i>
La Daube Provençale de Séguret & pâtes du jour <i>Provençal beef stew from Séguret & pasta of the day</i>	19.50€
Poisson du moment, ratatouille provençale, riz parfumé & sauce vierge <i>Fish of the Day, Provençal ratatouille, flavour rice & virgin sauce</i>	23.00€
	<i>Formule + Supplément 3.00 €</i>
Gratin d'aubergines au coulis de tomates & salade de roquette <i>Gratinated eggplant with tomato coulis. Parmesan & aragula</i>	17.50€
Raviolis farcis aux épinards & ricotta, sauce provençale <i>Spinach & ricotta raviolis, provençale sauce</i>	17.50€
Cheeseburger de Cabasse, sauce maison, salade & pommes frites <i>Cabasse cheeseburger, homemade sauce, salad & French fries</i>	17.50€
Echine de cochon rôti à l'ail, thym & romarin ratatouille & pommes frites <i>Roasted pork back lion with garlic, thyme, rosemary, ratatouille & French fries</i>	19.50€



Tous nos plats sont cuisinés maison / *All dishes are homemade*

*Tous nos prix sont nets, taxes & service compris



Pavlova aux fruits de saison

Seasonal fruits pavlova

9.00€

Nougat glacé, & son coulis de fruits rouges

Cold nougat & red fruits coulis

Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce caramel beurre salé

Chocolate moelleux, vanilla ice cream & caramel butter sauce

La Coupe glacée de Cabasse (assortiment de 3 parfums)

Ice cream & sherbet selection (3 Flavors)

Sorbet du vigneron à l'élixir du Mont Ventoux

Wine marker sherbet with Mont Ventoux elixir

Crêpes à l'orange sorbet poire ou au chocolat & sa glace

Orange pancake & pear sherbet or chocolate pancake & ice cream

Café Gourmand

Thé ou chocolat chaud / *Tea or Hot chocolate Formule + Supplément 2.00 €*

Café Irish ou Mauricien / *Irish or Mauritian Coffee Formule + Supplément 7.00 €*

Assiette de trois fromages

Three Chesse sélection

Le Coin Mauricien

Ananas rôti parfumé au rhum ambré, sorbet framboise

Roasted pineapple with dark rum & raspberry sherbet

Banane flambée au rhum arrangé, glace à la vanille

Banana flambe with flavoured rum & vanilla ice cream

Tous nos plats sont cuisinés maison / *All dishes are homemade*

*Tous nos prix sont nets, taxes & service compris

Le Coin Mauricien



Snack

8,50€

Samoussas de légumes à la Rodriguaise

Rodriguan style vegetables samoussa

Beignets de courgette, Aubergine & Chutney de pomme d'amour à la coriandre

Zucchini & eggplant in batter fritters, tomato coriander chutney

Wantan au poulet & sauce aigre doux pimentée

Chicken wontons & sweet chili sauce

Les Entrées

10,50€

Salade d'ourite (poulpe) à la Rodriguaise à la vinaigrette de citron vert

Rodriguan style Octopus salad & lime dressing

Salade de poisson traditionnelle de l'île

Traditional fish salad

Crevettes roses sautées au lait de coco à la Mauricienne

Mauritian style sauteed prawns with coconut milk & pineapple

Les Plats

19,50€

Curry d'agneau traditionnel, chutney de pommes d'amour, fricassée de lentilles noires & riz parfumé

Traditional lamb curry, tomato chutney, black lentils fricassée & créole rice

Rougaille de saucisses fumées, achard de pommes vertes, fricassée d'haricot rouge & riz parfumé

Smoke sausages rougaille, apple pickle, red bean fricassee & créole rice.

Mine frit au poulet, crevettes, légumes croquantes & œuf

Fried noodles with chicken, prawn & crisp vegetables & fried egg

Bol renversé au poulet, crevettes, légumes croquantes & œuf mirror

Reverse bowl with chicken, prawn, crisp vegetables & fried egg

Tous nos plats sont cuisinés maison / *All dishes are homemade*

*Tous nos prix sont nets, taxes & service compris