

LE CABANON DE L'ÉCAILLER

GRASSE

LE CABANON DE L'ÉCAILLER a été conçu et pensé pour vous offrir une expérience culinaire et un moment de détente unique.

Le choix de nos fournisseurs s'est porté sur des artisans locaux (pain bio des boulangeries STÉPHANE SALUZZO, glace artisanale du maître glacier LES DÉLICIES D'AURILE, boucherie MARC ET FILS, et notre bière de LA BRASSERIE AZUREENNE, et bien d'autres...)

Nous privilégions aussi la pêche française sauvage de ligne.

Toute l'équipe du CABANON œuvre avec passion pour que vous passiez le meilleur des moments en notre compagnie.

Merci pour votre confiance.

Emmanuel CRULLI

Directeur du Cabanon de L'Écailler

VOTRE Composition

LA FINE, DE DAVID HERVÉ

Origine France et autres Pays, Atl. Nord-Est

La N°3 aura passé près de 28 mois en mer et la N°2 près de 36 mois suivi d'une période d'affinage en claire entre de 2 à 4 mois. Elle est salée et riche en iode.

	1	6	9	12
N°3	1.95 €	11.70 €	17.55 €	23.40 €
N°2	2.50 €	15.00 €	22.50 €	30.00 €

LA SPÉCIALE DE DAVID HERVÉ

Origine France et autres Pays, Atl. Nord-Est

Pendant 3 ans et demi elle va profiter d'une nourriture abondante directement en pleine mer sans avoir besoin de passer par les claires.

	1	6	9	12
N°3	2.90 €	17.40 €	26.10 €	34.80 €

LA GILLARDEAU

Origine France & autres Pays, Atl. Nord-Est une huître renommée et riche en goût.

	1	6	9	12
N°6	2.00 €	12.00 €	18.00 €	24.00 €
N°3	2.95 €	17.70 €	26.55 €	35.40 €
N°2	3.50 €	21.00 €	31.50 €	42.00 €

LA FINE DE SAINT-VAAST

Huîtres normandes, Origine France, Atl. Nord-Est croquante, charnue, au goût de noisette spécifique à Saint-Vaast la Hougue.

	1	6	9	12
N°3	1.95 €	11.70 €	17.55 €	23.40 €

LA FINE DE BRETAGNE, de KYS MARINE CARNAC

Origine France, Atl. Nord-Est.

	1	6	9	12
N°3	2.00 €	12.00 €	18.00 €	24.00 €
Etoile				
N°6	2.00 €	12.00 €	18.00 €	24.00 €
N°3	2.95 €	17.70 €	26.55 €	35.40 €
N°2	3.50 €	21.00 €	31.50 €	42.00 €

NOS Coquillages

NOS COQUILLAGES

Amande, Origine Atl. Nord-Est	La pièce	0.90 €
Bigorneaux Cuits maison, Origine Atl. Nord-Est	Les 150g	6.00 €
Bulots Cuits maison, Origine Atl. Nord-Est	Les 200g	8.50 €
Palourde Grosse, Origine Atl. Nord-Est	La pièce	2.00 €
Praire Grosse, Origine Atl. Nord-Est	La pièce	2.50 €
Moule d'Espagne, Origine Atl. Nord-Est	La pièce	0.80 €
Clams Moyen, Origine Atl. Nord-Est	La pièce	5.50 €
Violet origine Méditerranée	La pièce	4.00 €
Oursin de Galice	La pièce	4.50 €

NOS CRUSTACÉS

Crevette 16/20 Sauvage, Origine Atl.Centre-Est	La pièce	4.50 €
Crevette 40/50 Sauvage, Origine Atl.Centre-Est	La pièce	1.90 €
Crevettes Grises, Origine Atl. Nord-Est	Les 150g	6.00 €
Langoustine (10/15), Origine Atl. Nord-Est	La pièce	4.50 €
Patte de King Crabe, Origine Alaska	Les 100g	16.50 €
Chair de Crabe, Origine Atl. Nord-Est	Les 100g	14.90 €

DE NOTRE VIVIER

Tourteau 800/1000 gr cuit maison, Origine Atl. Nord-Est	34.00 € / pièce
Homard Breton cuit maison, Origine Atl. Nord-Est	12.00 € / 100 gr

Les coquillages et les fruits de mer dépendent des arrivages de nos mareyeurs, renseignez-vous auprès de nos serveurs pour vous assurer de nos disponibilités

LES plateaux

UNE PETITE MISE EN BOUCHE

Assiette de Bulots 13 €

Environ 400 gr de Bulots, Atl. Nord-Est

Assiette de Chair de Crabe 17 €

Environ 100 gr, Atl. Nord-Est

PLATEAU POUR 1 PERSONNE

DÉCOUVERTE 23 €

3 Fines de Marennes N°3, Atl. Nord-Est
3 Fines de Saint-Vaast N°3 de Normandie, Atl. Nord-Est
3 Fines de Bretagne N°3, Atl. Nord-Est

TENTATION 28 €

6 Fines N°3, Atl. Nord-Est
4 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
8 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

CABANON 36 €

Saumon Fumé, Atl. Nord-Est
6 Fines N°3, Atl. Nord-Est
4 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
8 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

DÉGUSTATION 39 €

Tourteau cuit maison (400/500 gr), Atl. Nord-Est
6 Fines N°3, France et autres pays Atl. Nord-Est
4 Crevettes Sauvages (40/50), Atl. Centre-Est
8 Bulots, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

LES plateaux

PLATEAU POUR 2 PERSONNES

PRÉLUDE 67 €

16 Fines N°3, Atl. Nord-Est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-Est
10 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

DÉCLARATION 77 €

2 Crevettes Sauvages (16/20), Atl. Centre-Ouest
16 Fines N°3, Atl. Nord-Est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-Est
10 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

TENDANCE 87 €

Saumon Fumé, Atl. Nord-Est
16 Fines N°3, Atl. Nord-Est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-Est
10 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

TRADITION TOURTEAU 91 €

1 Tourteau cuit Maison (800 / 1000 gr), Atl. Nord-Est
16 Fines N°3, Atl. Nord-Est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 2 Palourdes Sauvages, 4 Moules, Atl. Nord-Est
10 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

ÉMOTION 109 €

6 Langoustines (10/15), Atl. Centre-Est
8 Spéciales N°3, Atl. Nord-Est
8 Fines N°3, Atl. Nord-Est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 2 Palourdes Sauvages, 4 Moules, Atl. Nord-Est
10 Bulots cuits maison, Atl. Nord-Est
1 portion de crevettes grises, Atl. Nord-Est

PETITE faim

Praire farcie, beurre persillade

6 pcs: 13€ 12 pcs: 26€

Assiette de saumon fumé
coupé mains fabrication française, crème ciboulette citronnée

21 €

Tartare de poisson du jour
Frites et salade

28 €

LES PLATS Du chef

Moules marinières, frites

18€

Moules à la crème, frites

19€

Soupe de poissons de Roche de nos côtes, faite par nos soins
Rouille, croutons et gruyère

24€

Nos chipirons grillés à la plancha, de nos côtes Basque,et persillade
Petits calamars et sa garniture du jour

31€

Coup de cœur du chef Emmanuel CRULLI

Sole meunière ou grillée

48 €

Nos Gambas flambées décortiquées, selon vos envies
Pastis ou cognac en persillade, garniture du moment

38 €

LES PLATS

Du chef

Le filet de poisson du moment et sa garniture	29€
L'instant Caviar vodka servi simplement	30 gr: 99€ 50 gr: 149€
Notre Parrillada de poissons minimum 2 pers Mixte de poissons, moules, calamars, crevettes cuits à la plancha servi avec la garniture du jour	42 €/pers
Notre pièce de Boucher , sélection de la boucherie « MARC et Fils »	38€
Notre poulpe caramélisé à la plancha saveur asiatique , garniture du moment	35€
Supplément garniture	4,5€

Notre Étal

Poisson entier	10 €/100 grs
Cuisson à votre convenance (Plancha, croûte de sel, ou rôti) servi avec sauce aux choix et sa garniture	
- Dorade	
-Turbot	
-Bar	
-Saint-Pierre	
-Homard Bleu (Plancha ou au four)	12 €/100 grs
Langouste (Plancha)	20 €/100 grs

NOS PÂTES

Nos raviolis à la daube provençale de chez «**ROSINE**» au Cannet
crème crustacé et Gambas 36 €
Coup de cœur du chef Emmanuel CRULLI

Nos pâtes sauce crème crustacé ou sauce tomate
Gambas 34 €

Nos pâtes sauce crème crustacé ou sauce tomate
Saint Jacques 34 €

Nos pâtes sauce crème crustacé ou sauce tomate
Homard 47 €

NOS RISOTTOS

Notre risotto Saint Jacques
crème crustacé, petite espuma champignons 36 €

Notre risotto Gambas
crème crustacé, petite espuma champignons 36 €

Notre risotto au Homard
crème crustacé, petite espuma champignons 49 €

LES DESSERTS

LesdessertsduChef

11 €

Le Macaron pistache framboise
boule de glace vanille

Notre Tarte craquante et choux pralinés
glace noisette

Le Marronnier
boule de glace marron

Le Guarana
Tout chocolat, boule de glace vanille

Nos desserts sont 100 % frais et confectionnés
par la boulangerie **Stéphane SALUZZO** à Mouans-Sartoux

LES GLACES artisanales

Glaces & Sorbets artisanaux, vegan, réalisés
par des Maîtres Artisans Glaciers à Mouans-Sartoux.

Glaces

Noisette
Spéculos
Chocolat
Chocolat Blanc
Amandes
Marrons
Fromage blanc

Vanille
Café
Pistache
Menthe/Choco
Caramel
Créole
Fleur d'oranger/ pignons

Sorbets

Citron
Framboise
Fraise
Poire
Mojito

2.90 € la boule
Supplément Chantilly 1.20 €

Les delices d'Aurile



Artisan glacier

Les coupes de glaces alcoolisées

11€50

COUPE COLONEL

2 boules de sorbet citron arrosées de vodka Absolut

COUPE LIMONCELLO

2 boules de sorbet citron arrosées de Limoncello

COUPE GET 27

2 boules de glace menthe/choco arrosées de GET 27

COUPE GENERAL

2 boules de sorbet poire arrosées de poire William

COUPE COFFEE

2 boules de glace café arrosées de Kahlua

COUPE BAILEY'S

2 boules de vanille arrosées de Bailey's

COUPE FRAMBOISE

2 boules de sorbet framboise arrosées d'eau de vie framboise

COUPE ITALIENNE

2 boules de glace amande arrosées d'Amaretto

COUPE CHOCO

2 boules de glace chocolat blanc arrosées de Baileys

COUPE SCANDINAVE

2 boules de glace spéculos arrosées de Manzana

COUPE CAMEL

2 boules de glace caramel arrosées de rhum Havana ambré

COUPE MARRON

2 boules de glace marron arrosées de Cognac

Notre responsable de salle Arnaud DURAUD ,
passionné d'œnologie , vous présente
sa sélection de vins . Issue de petits producteurs qui
accordent une grande importance à leurs vins si
précieux .

N'hésitez pas à demander conseil pour vos accords
vins mets .

« Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit
peu de mauvais »

LES VINS blancs

37.5cl 50cl 75cl 150cl

Muscadet « La Grande Réserve des Moulins, Gadais père et fils » 28
« Ce vin de la Loire à la robe très claire, bouquet sur les agrumes et des notes iodées »

Domaine Tariquet « Coté » 29
« Vin blanc du sud-ouest, très fruité note d'agrumes et de pêche. »

Picpoul de Pinet « Carte Noire » 28
« Vin blanc du Languedoc-Roussillon, belle acidité et fruité en fin de bouche, se marie très bien avec les fruits de mer. »

Chablis « Maison Damp » 26 44
« Robe d'or avec un nez minéral et fumé. »

Minuty Prestige 28 38 76
« Ce Côte de Provence à des notes de poire très prononcées au nez et en bouche. »

Pouilly-Fumé « Le Petit Marin, Maison Petit » 27 39
« Vin blanc léger et très agréable de la Loire aux notes florales. »

Domaine des Accoles « Recto Verso » Ardèche BIO Dynamie 35
« Cuvée atypique du vin ardéchois élevé en BIO dynamique aux notes d'agrumes avec une belle minéralité, accompagnera à merveille coquillages et crustacés »

Patrimonio « Cantina di Torra » 41
« Vin blanc Corse minéral, très dense, équilibré, une belle découverte. »

Sancerre « Domaine Laloue, Cuvée Silex » 48
« Bon blanc minéral, très équilibré. »

Macon-Bussières « Montbrisson » 45
« Ce très bon vin blanc venu de Bourgogne sec mais fruité, nez frais aux notes d'agrumes »

Riesling « Les Pierriers » Domaine Paul Kubler 44
« Des notes d'épices et de poivre pour ce vin d'Alsace, très bien équilibré. »

Cassis « Le Clos d'Albizzi » BIO 46
« Vin sec, minéral avec du caractère, puissant. »

LES VINS blancs

37.5cl 50cl 75cl 150cl

Saint-Véran « La Rénommée » Eric Forest

« Vin blanc de Bourgogne, robe jaune très claire, arôme de fruits, un vin sec et rond »

48

Pouilly-Fuissé « Les Creuzettes »

« Ce vin blanc issu de la vallée du Rhône très floral au nez est marqué par l'acidité et la rondeur, style très original. »

54

Condrieu « Aurélien Chatagnier »

« Ce vin blanc issu de la vallée du Rhône très floral au nez est marqué par l'acidité et la rondeur, style très original. »

91

Meursault « les Cras, Christophe Pauchard » Premier Cru

« Grand Bourgogne léger, tout en rondeur, avec une jolie acidité et des arômes d'agrumes subtiles. »

135

Chassagne-Montrachet, Premier Cru « Morgeot, Christian Berger et fille »

« Une sublime bonne saveur fruitée, une acidité bien présente, nez très agréable, produit d'exception. »

145

LES ROSÉS, ROUGES

& Champagnes

VINS ROSÉS

	50cl	75cl	150cl
Chateau Font du Broc « Côtes de Provence » BIO « Rosé limpide au note de framboise, légèrement acidulé. Une valeur sûre »		35	
Minuty Prestige « Cote de Provence » « Robe très claire, nez sur la groseille et acidulé, vin sec en bouche. »	28	38	76

VINS ROUGES

Nos vins rouges peuvent être servis soit à température ambiante,
soit frais suivant votre convenance

Sancerre « Frètoy, Tinel-Blondelet » « Cépage 100% pinot noir, vignes de 40 ans, vin léger et fruité aux arômes de fruits rouges. »		49	
Minuty Prestige « Cote de Provence » « Robe rouge foncé intense, notes de fruits rouges, belle structure rond et soyeux. »	28	38	76
Savigny-les-Beaune « Maison Bouchard » « Vin souple et léger, tout en équilibre, robe rubis, bouquet de fruits rouges. »		48	

CHAMPAGNES

	37.5cl	75cl
Collet « Cuvée Art Déco, Brut » « Fruité, arômes d'agrumes, légèrement bulleux. »	35	65
Billecart-Salmon « Brut nature » « Cet élégant champagne ayant une belle structure en bouche, fruité mais pas sucré, sec et rafraichissant idéal pour accompagner votre repas de l'apéritif au dessert »		95
Billecart-Salmon « Brut rosé » « Superbe champagne à la robe rose pale, une bulle fine et élégante, des notes de framboises fraîches et de pêches »		120
Billecart-Salmon « Vintage » Un champagne frais et complexe avec de la rondeur, à la fois vineux et plein d'arômes avec une bulle très fine, un très bon millésime		145

Tous nos vins sont des AOP sauf mentions complémentaires.

LES VINS au verre

Notre sélection de vins au verre 15cl

BLANC

Picpoul 7 €

Chardonnay 8 €

Pouilly-Fumé 9 €

ROSÉ

Minuty Prestige « Côte de Provence » 8.50 €

ROUGE

Minuty Prestige « Côte de Provence » 8.50 €

Tous nos vins sont des AOP sauf mentions complémentaires.

D-VINE

Notre Sélection de vin au verre PREMIUM 10 CL par le procédé D-VINE

Dispositif connecté permettant au vin d'être carafé et mis à la température optimale, choisi par le vigneron lui-même pour une expérience œnologique sans pareil .

LES boissons

Coca, Coca Zéro, Perrier (33cl) 4,80 €

Orangina, Schweppes, Limonade, Ice Tea (25cl) 4,80 €

Eau plate «Castelli» (75cl) 5 €

Eau gazeuse « Castelli » (75cl) 5,50 €

LES BOISSONS chaudes

« Cafés et thés **Malongo** »

Café 2.70 €

Déca 2.90 €

Café Noisette 2.90 €

Déca noisette 3.10€

Café Américain 3 €

Cappuccino, café crème 3.90 €

Thés / Infusions BIO 3.90 €

IRISH COFFEE (whisky, café, sucre de canne, chantilly) 14€

FRENCH COFFEE (cognac, café, sucre de canne, chantilly) 14€

ITALIAN COFFEE (grappa,café, sucre de canne, chantilly) 14€

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Cocktail « LE CABANON » (Vodka, Grand Marnier, sucre de cannes, jus d'orange, citron vert et curaçao)	12€50
MOJITO (Rhum ambré, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, angostura)	12€50
MOJITO DE LA MER (Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, feuilles d'algues de spiruline, eau gazeuse, angostura)	12€50
CALIN SUR LA PLAGE (Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry et sirop de pêche)	12€50
MARGARITA FROZEN (Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop de canne)	12€50
TEQUILA SUNRISE (Tequila, jus d'orange, grenadine)	12€50
GIN FIZZ (Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, une goutte de lait)	12€50
AMARETTO SOUR (Amaretto, jus de citron vert et du sirop de sucre de canne)	12€50
ESPRESSO MARTINI (Vodka, kahlua, un espresso et du sirop de canne)	12€50
BLOODY MARY (Vodka, jus de tomate, jus de citron vert, Worcestershire sauce, tabasco, sel de céleri, poivre et sel)	12€50

COCKTAIL SANS ALCOOL

LE BISOU (Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche coulis de framboise)	10€50
VIRGIN MOJITO (Citron vert, menthe fraiche, sucre de cassonade, limonade)	10€50