



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** 330 ML 6€
- 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



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 épicés provenant des houblons

COCKTAIL & MOCKTAIL

- Virgin Black Mojito Sans Alcool** 300 ML 9€
Menthe fraîche, citron vert, purée de myrtilles, mûres sauvages, perrier, cassonade FRESH MINT, LIME, BLUEBERRIES, BLACKBERRIES, PERRIER, BROWN SUGAR
- POSSIBILITÉ RHUM** 2€
- Cocktail des Aravis** 300 ML 10€
Liqueur de verveine bio d'anecy, crémant de savoie rosé, fruits rouges, citron vert, perrier VERBENA LOCAL LIQUOR, SPARKLING WINE, RED FRUITS, LIME, PERRIER
- Hugo Spritz** 300 ML 9€
Liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe, crémant de savoie, perrier ELDERBERRY FLOWER LIQUOR, LIME, MINT, SPRARKLING WINE, PERRIER
- Classic Mojito** 300 ML 10€
Rhum, menthe, citron vert, cassonade, perrier MOJITO WITH RHUM, FRESH MINT, LIME, BROWN SUGAR, PERRIER
- Apérol Spritz** 300 ML 8€
Apérol, perrier, crémant rosé de Savoie, orange APEROL, PERRIER, SPARKLING WINE, ORGANIC ORANGE SLICE

APÉRITIFS TRADITIONNELS

- Cidre Brut de Haute-Savoie** « Les Pentes » 330 ML 6€
- Pastis d'Anecy** 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
- FEEL GOOD** 250 ML 8€
Poires de Savoie, betteraves, fruits rouges, gingembre PEAR, BEETROOT, RED FRUITIS, GINGER

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 Pétiliante Bio** bouteille 330 ML 5€
- AB Jus de fruits Bio Artisanal Français** Pomme ou Orange.... verre 300 ML 4€
Pomme ou Orange / APPLE OR ORANGE
- Sirop de la Maison MONIN** verre 300 ML 3€
- Eau minérale ou Gazeuse** bouteille 750 ML 6€

LA CABANE À TAPAS

**NOS TAPAS NE SONT PAS SERVIES
COMME PLAT UNIQUE OU PRINCIPAL**

Cornet de Frites de Patates Douces 6€

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 17€

Saucisson Artisanal local et tomme de Pays

LOCAL ARTISANAL SAUSAGE AND COUNTRY TOMME



Rondins des Alpagnes à partager 27€

Goûter au remarquable fromages de nos régions : Reblochon fermier, tomme de Savoie, Beaufort. Accompagné de charcuteries artisanales et salade croquante

TASTE THE REMARKABLE CHEESE OF OUR REGIONS: FARMHOUSE REBLOCHON, TOMME DE SAVOIE, BEAUFORT. ACCOMPANIED BY ARTISANAL CHARCUTERIE AND CRUNCHY SALAD

Velouté de Potimarron aux Zestes d'Orange .. 10€

Crème végétale et noisettes torréfiées, croûtons maison

PUMPKIN SOUP, ORANGE ZEST, VEGETABLE CREAM AND ROASTED HAZELNUTS, HOMEMADE CROUTONS



Soupe Bortsch 10€

Minestrone de légumes, consommé de betteraves, crème vegan aux herbes

VEGETABLE MINISTRONE, BEETROOT BROTH, VEGAN HERB CREAM

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 CHEESE, GREEN SALAD



Tartiflette Végétarienne, salade 23€

Pomme de terre, champignons bruns, oignons, reblochon fermier

VEGETARIAN TARTIFLETTE WITH POTATOES, ONIONS, MUSHROOMS, REBLOCHON CHEESE, 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 de la fruitière du Val d'Arly 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 au Genévrier 8€
DRIED BEEF CHARCUTERIE SMOKED WITH JUNIPER BERRIES

Pommes de Terre Grenailles 5€
ROASTED BABY POTATOES

LA CABANE

VEGAN

Velouté de Potimarron aux Zestes d'Orange 23€

Crème végétale et noisettes torréfiées,
accompagné de croûtons maison

PUMPKIN SOUP, ORANGE ZEST, VEGETABLE CREAM AND ROASTED HAZELNUTS, ACCOMPANIED BY HOMEMADE CROUTONS



Soupe Bortsch 17€

Minestrone de légumes, consommé de betteraves, crème vegan aux herbes

VEGETABLE MINISTRONE, BEETROOT BROTH, VEGAN HERB CREAM

Burger Veggie 24€

Galette de courgettes aux épices cajun, ketchup de betterave maison, tomates confites, pousses de betterave, salade
Accompagné de son cornet de frites de patates douces et mayonnaise vegan maison

ZUCCHINI PATTY WITH CAJUN SPICES, HOMEMADE BEET KETCHUP, CANDIED TOMATOES, BEET SPROUTS, SALAD

ACCOMPANIED BY A CONE OF SWEET POTATO FRIES AND HOMEMADE VEGAN MAYONNAISE

Risotto de Crozets au Thym 24€

Champignons cuisinés, accompagné d'une émulsion de fromage végétal et sa tuile

THYME AND MUSHROOM CROZET RISOTTO, ACCOMPANIED BY A VEGAN CHEESE EMULSION

Curry Vert de Légumes au Lait de Coco 25€

Petit épeautre bio, légumes verts, cacahuètes grillées, gingembre

SMALL SPELT, GREEN VEGETABLES, PEANUTS, GINGER, COCONUT & GREEN CURRY EMULSION

LA CABANE DU PÊCHEUR



Mi-cuit de Thon Rouge Laqué 27€

Wok de légumes thaï, cacahuètes bio grillées, fleurs

SEMI-COOKED TUNA : VEGETABLES AND LEMONGRASS WOK, PEANUTS, FLOWER



Filet de Bar et sa Sauce Vierge 27€

Salade, haricots verts frais, persil, aneth, groseille

SEA BASS FILLET, SALAD, FRESH GREEN BEANS, PARSLEY, DILL



LA CABANE DANS LES BOIS

Burger Mc Cabane, Frites de Patates Douces 24€

Pain bio aux graines, boeuf charolais, raclette fermière fondue, oignons croustillants, pickles, salade, sauce bbq maison

ORGANIC SEEDS BREAD, FRENCH BEEF, MELTED RACLETTE CHEESE, CRISPY ONIONS, PICKLES, SALAD, OUR BBQ SAUCE, SWEET POTATOE FRIES

Bœuf Confit à la Mondeuse de Savoie 27€

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 7 HEURES

Millefeuille de pomme de terre crousti-fondant, crème crue, aromates
7 HOURS BRAISED BEEF WITH LOCAL RED WINE DRESSING, POTATO MILLEFEUILLE, RAW CREAM, HERBS

MENU CABANE

40€



Soupe Bortsch

Minestrone de légumes, consommé de betteraves, crème vegan aux herbes

ou

Velouté de Potimarron

Crème et noisettes torréfiées, accompagné de croûtons maison



Boeuf Confit à la Mondeuse de Savoie

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 7 HEURES

Millefeuille de pomme de terre crousti-fondant, crème crue, aromates

ou



Filet de Bar

Salade, haricots verts frais, persil, aneth, groseille



Dessert à la carte

ou

Digestif

MENU VEGAN

30€



Soupe Bortsch

ou

Velouté Potimarron



Curry Vert

ou

Risotto de Crozets



Carrot Cake aux Graines Bio & Cranberries

ou



Panna Cotta Vegan

MENU SAVOIE MONT-BLANC

35€



Charcuteries Artisanales, Salade

ou

Bœuf séché des Alpes, Salade



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

Carrot Cake Vegan, Graines Bio et Cranberries9€

Condiment butternut et sorbet orange sanguine

VEGAN CARROT CAKE WITH SWEET AUTUMN SPICES, ORGANIC SEEDS AND CRANBERRIES, BUTTERNUT CONDIMENT, BLOOD ORANGE SORBET

Tiramisu des Bois9€

Crème de marron, mascarpone, café, vanille de Madagascar

CHESTNUT CREAM, MASCARPONE, COFFEE, MADAGASCAR VANILLA

Feuillantine au Chocolat & Cacahuètes Grillées9€

Biscuit craquelin

OUR CHOCOLATE FEUILLANTINE AND GRILLED PEANUT SIGNATURE DESSERT

Crêpe Caribou9€

Caramel beurre salé, glace vanille, crumble Spéculos, chantilly maison

SALTED BUTTER CARAMEL, SPECULOS, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM



Panna Cotta Vegan9€

Lait de coco, coulis de myrtilles de nos montagnes

COCONUT MILK, BLUEBERRY COULIS FROM OUR MOUNTAINS



Tomme Fermière de Haute-Savoie9€

Confiture de fruits

LOCAL CHEESE OF COW AND JAM

Boule de Glace ou Sorbet3€

Vanille de Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, citron vert, myrtille, orange sanguine, framboise

ICE CREAM OR SORBET : MADAGASCAR VANILLA, CHOCOLATE, SALTED BUTTER CARAMEL, LIME, BLUEBERRY, BLOOD ORANGE, RASPBERRY

LA CABANE BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Café Allongé2€

Cappuccino Option Vegan au Lait Végétal4€

Thé des Moines5€

Infusion maison « Coup de Chaud »5€

Menthe fraîche, gingembre frais, curcuma, sirop d'Agave

FRESH MINT, GINGER, TURMERIC AND ORGANIC AGAVE SYRUP

Chocolat Chaud Option Vegan au Lait Végétal6€

Supplément Chantilly Maison1€

ADD HOME MADE 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 Pousse 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 élixir 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 Btle
46 cl 75 cl

LES ROSÉS

AOC VIN DE SAVOIE 5€ 20€ 25€
Domaine de l'Idylle - La Brise

AOC CÔTES DE PROVENCE 5€ 20€ 25€
Château l'Amaurigue - Fleur

LES BLANCS

AOC VIN DE SAVOIE 5€ 20€ 25€
Apremont - Domaine de l'Epervière

AOC ROUSSETTE DE SAVOIE 6€ 24€ 31€
Julie Portaz

AOC CÔTEAU DU LAYON 7€ 28€ 31€
Château Soucherie

AOC CHABLIS 8€ 32€ 42€
Domaine Jean Gouilley

LES ROUGES

AOC MONDEUSE DE SAVOIE 7€ 28€ 36€
Sylvain Tiollier

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL 7€ 28€ 36€
Domaine de La Coutellerie - Les Perruches

AOC PIC SAINT-LOUP 7€ 28€ 36€
Clos des Augustins - Les Gamins

AOC VACQUERAS 6€ 24€ 31€
La Bastide Sainte-Dominique

AOC CROZES HERMITAGE 8€ 32€ 42€
Domaine Aléofane

AOC CÔTE ROTIE 10€ 40€ 55€
Domaine Garon

LA CABANE DU GOÛTER

SERVICE DE 15H30 À 17H30

Crêpe Simple 4,50€
Sucré, caramel beurre salée, 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 Maison 1€
ADD VANILLA WHIPPED CREAM HOME MADE

