



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.

CABOT BORDEAUX

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 thaï

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

12 €

pesto Rosso, légumes antipasti, pousses d'herbes fraîches, huile d'olives

Plats

OMELETTE GARNITURE AU CHOIX, FRITES & SALADE

12 €

garniture au choix : jambon ou fromage ou jambon & fromage

PÂTES DU MOMENT

14 €



TOMATE CÔTELÉE DE LA RÉGION

15 €

farcie aux légumes de saison, huile de basilic

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE AU COUTEAU

17 €

frites et salade

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES

18 €

salade de fenouil, herbes fraîches, huile d'olive & citron

SALADE CAESAR

18 €

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE AU COUTEAU

19 €

frites et salade

BURGER DU CHEF

22 €

frites et salade

BAVETTE D'ALOYAU

22 €

sauce aux poivres, frites et salade

PLAT DU JOUR

24 €



Plat végétarien



Plat végétan

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

5 / 7 €

supplément chantilly + 0.50 €

Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salée, noix de coco

Sorbet : citron vert, citron jaune, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue

CARPACCIO D'ANANAS

10 €

sorbet citron vert

DESSERT DU MOMENT AU CHOCOLAT

10 €

de notre cheffe pâtissière

CRÈME BRULÉE

11 €

à la vanille de Madagascar

CAFÉ GOURMAND

12 €

tartelette aux deux chocolats, crème brulée à la vanille de Madagascar,
macaron, cannelé