

LE CABRI

Bar - Restaurant - Pizzeria - Snack

TEL : 04.92.55.4773

Suggestion du jour à demander

TOUTES NOS FRITES SONT MAISON

TOUTS LES JEUDI SOIRS,
DÉCOUVERTE DE
REPAS ARMÉNIENS SUR
RÉSERVATION AU PLUS
TARD LE MERCREDI

Salades - entrées

Italienne : Salade, tomates, mozzarella, parmesan, pesto, jambon cru, pignons de pin, cressins	18,00€
Végétarienne : Salade, tomates, concombres, radis, olives, carottes, choux rouge	16,00€
César : Salade, tomates, poulet pané, copeaux de parmesan, olives, sauce César	18,00€
Sevan : Salade, tomates, concombres, oignons rouges, persil, olives, fromage de brebis, basterma, pois-chiches, cumin moulu, piment doux	21,00€
La mer : Pommes de terre, tomates, saumon fumé maison, olives, avocat, oeuf mollet, poulpe persillé, aneth, pickles	18,00€
Os à moelle : Gratiné à la fleur de sel, toasts persillés à l'ail (2 pièces)	18,00€
Cassiolette gnocchis gratinée : Crème morilles aux fromage de montagne, salade	23,00€
Panisse : Farine de pois-chiches, herbes de Provence, mayonnaise, ail noir, salade	16,00€

Assiettes à partager

Assiette du Queyret : Salade, tomates, carottes râpées, tourtons, raviolis, charcuterie, tomate, oreilles d'âne, miel	24,00€
Planche du Noyer : Charcuterie / fromage (4 tranches), jambon cru, pancetta, viande de grison, saucisson, reblochon, bleu du Guéras, comté, miel, cerneaux de noix, pickles, cornichons	31,00€
Planche découverte Massis (Arménie) : 6 tranches de Basterma, 10 tranches de Soudjouk, houmous, Kachkaval, purée d'aubergine, olives, tomates, concombres, poivrons grillés, fromage de brebis	33,00€

Spécialités montagnardes

Servies avec salades, crudités
Supplément charcuterie 4,00€

- La tartiflette Reblochon	19,00€	- Fondue aux cèpes*	24,00€/pers
- Les oreilles d'âne	18,00€	- Fondue aux morilles*	24,00€/pers
- Le camembert au four*	20,00€	- Fondue Bourguignonne (300g)	29,00€/pers
Accompagné de pains grillés, pommes de terre		- Fondue magret (300g)	29,00€/pers
- Le Reblochon au four	21,00€	- Fondue Bachus (vin rouge) (300g)	29,00€/pers
Accompagné de pains grillés, pommes de terre		- Boeuf	
- Raclette	25,00€/pers	- Magret	
Accompagnée de charcuterie		- Boeuf et magret	
- Fondue Savoyarde*	22,00€/pers		

Pâtes (tagliatelles)

Carbonara	15,00€
Bolognaise	15,00€
Pesto	15,00€

Grillades

Viandes servies avec frites, salade (sauce au choix sup.)

Entrecôte 350g*	24,00€
Andouillette 200g	20,00€
Magret de canard 300g*	24,00€
Côte de boeuf (avec os) 500g	39,00€
Pavé de saumon à l'aneth 200g	25,00€
Truite aux amandes, beurre maître d'hôtel	23,00€
*Supplément os à moelle à la fleur de sel (demi os)	4,00€
Sauce au choix :	2,00€
Gorgonzola, poivrons, cèpes, crème de moutarde à l'ancienne, tchemen Arménien	

Plats

Servis avec frites et salade

Tartare de boeuf, oeuf et ses accompagnements	22,00€
Thonine, tartare de thon aux agrumes, avocats	21,00€
Brouillade d'oeufs et ses toasts	14,00€
Brouillade d'oeufs au Basterma (bacon Arménien)	18,00€

Burgers

Servis avec frites et salade

Ararat (signature Arménienne) :	22,00€
Kefta, kachkaval, oignons, poivrons grillés, basterma, houmous	
Original :	18,00€
Steak (180g), cheddar, oignons, tomates	
Fish :	18,00€
Poisson, cheddar, oignons, tomates, sauce tartare	
Chicken :	18,00€
Tenders de poulet, cheddar, tomates, oignons, sauce barbecue	
Montagnard :	19,00€
Steak (180g), tome du Champsaur, tomates, oignons confits, bacon, cornichon	
Végétarien :	17,00€
Galette de pomme de terre, cheddar, tomates, champignons persillés, ail, crème d'avocat	

Menu enfants

Jusqu'à 10 ans

10,00€

Steak haché (frites maison ou pâtes)	
ou	
Tenders (frites maison ou pâtes)	
ou	
Pizzetta (jambon/fromage)	
Glace (1 boule ou crêpe/lettre au sucre)	
Sirof (menthe ou green apple)	



Desserts Maison (Chantilly)

Crème brûlée Maison (flambée au génépi + 1,00€)	8,00€
Fondant au chocolat : accompagné de crème anglaise, Chantilly	8,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Tiramisu :	8,00€
Tarte myrtille ou citron ou tatin accompagnée d'une boule de glace, Chantilly	9,00€
Café gourmand du jour	10,00€
L'Assiette Erevan : 1 baklava, 1 kadaif, 1 sarebourma, 1 toukoum à la rose	10,00€
Salade de fruits, fruits de saison	6,00€
Fromage blanc :	6,00€
Sucre, coulis myrtille, crème de marrons, miel, framboises	
Baklava (Mille feuilles aux noix, pistaches)	3,00€/pers
Kadaif (aux noix, pistaches)	3,00€/pers
Sarebourma (aux noix, pistaches)	3,00€/pers

Glaces

1 boule : 3,00€ // 2 boules : 5,50€ // 3 boules : 8,00€

Parfums : Ananas, Caramel Beurre salé, Cerise, Passion, Abricot, Rhum raisin, Mangue, Cassis, Citron, Nougat, Pistaches, Myrtille, Melon, Chocolat, Vanille, Menthe chocolat, Génépi.

Supplément Chantilly : 1,00€

Coupes

Chocolat Liégeois :	9,00€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, Chantilly, chocolat fondu	
Café Liégeois :	9,00€
2 boules café, 1 boule vanille, Chantilly, café	
Dame blanche :	9,00€
3 boules vanille, Chantilly, chocolat fondu	
Colonel :	10,00€
3 boules citron, vodka	
Cabri :	11,00€
1 boule fraise, 1 boule myrtille, 1 boule vanille, Chantilly, fruits frais	
Poire Belle Hélène :	11,00€
Poire, glace vanille, chocolat	
Banana Split :	11,00€
Glace vanille, menthe chocolat, banane, Chantilly, Nutella	



Cocktails sans alcool env. 25cl 7,00€



PEACE & LOVE Evasion intense au jus d'orange, parfums tégoula, jasmijn, violette et tubarou.	CARIBBEAN SUN Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange.	COCONUT KING* Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco Allergène: Protéines de lait.	KOVO Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, tamaris, citron et vanille.	PARADISE DREAM Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche.	PURPLE Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûres.	VIRGIN MOJITO (10cl) Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert.
--	--	--	---	---	--	---

Cocktails avec alcool env. 25cl 8,00€



PINA COLADA* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco Allergène: Protéines de lait.	BIKINI Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, Néculla.	AMF Eau gazeuse, vodka, rhum, parfums gin, citron et orange.	SWIMMING POOL* Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada et rhum Jamaïcain.	MAI TAI Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange anarasiné, cerise, citron et...	SEX ON THE BEACH Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon.	MOJITO* (10cl) Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse *75% de confiantina.
---	--	--	--	--	---	---

COCKTAILS SANS ALCOOL

7,00€ ENV. 25CL

PEACE & LOVE



Evasion intense au jus d'orange, parfums tégquila, jasmin, violette et hibiscus

CARIBBEAN SUN



Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

COCONUT KING*



Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco *Allergène: Protéines de lait

KOVO



Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille

PARADISE DREAM



Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

PURPLE



Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille

VIRGIN MOJITO (10CL)



Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe

COCKTAILS AVEC ALCOOL

8,00€ ENV. 25CL

SWIMMING POOL*



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada et rhum Jamaïcain *Allergène: Protéines de lait

BIKINI



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tégquila, gin et citron

AMF



Eau gazeuse, Vodka, rhum, parfums gin, citron et orange

PINA COLADA*



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco *Allergène: Protéines de lait

MAI TAI



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande

SEX ON THE BEACH



Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

MOJITO* (10CL)



Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse *16% de contenance en alcool

NOS SPRITZ

8,00€ ENV. 25CL

SPRITZ LEMON



Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron jaune et tranche de citron vert

SPRITZ APERTONIK



Mandarinelle, Prosecco, eau gazeuse et feuilles de menthe

SPRITZ MANDARINCINO



Mandarinelle, Prosecco, eau gazeuse et feuilles de menthe

SHOOTER VODKA

4,00€ ENV. 4CL



FRAISE

Une vodka à base de fraise.



CITRON

Une vodka à base de citron.



MENTHE

Une vodka à base de menthe.



PÊCHE

Une vodka à base de pêche.



CARAMEL

Une vodka à base de caramel.



MELON

Une vodka à base de melon.

BRASSERIE

Orange pressé	0cl	5,50€
Citron pressé	0cl	5,50€
Sodas	33cl	4,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Oasis, Perrier, Fanta, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina (25cl)		
Pago	20cl	3,90€
Orange, ananas, ACE, abricot, fraise, banane, pomme, tomate, citron		
Sirop à l'eau	40cl	2,80€
Fraise, menthe, grenadine, pêche, cassis, orgeat, violette, cerise, kiwi, anis, citron doux, citron amer, pac, gambetta		
Diabolo	40cl	3,20€
Limonade	40cl	3,00€

EAUX

Vittel	1L	5,00€
San Pellegrino	1L	5,00€
San Pellegrino	50cl	2,50€

ALCOOL / DIGESTIFS

Verre de vin	12cl	5,00€
Gin, génépi, Malibu, Get 27, Bailey's, rhum Saint-James, limoncello, Chartreuse, Cognac, Cognac Arménien, Tégquila		
Don Papa, Diplomatico	0cl	5,50€
Vodka	0cl	7,80€
Eristoff, paradize, Russian Bear, Bepeska OR, Belvédère		

Google