



CABANES & YOURTES

— DE LA VALLÉE DE L'ANCE —



Notre Carte



Le fonctionnement de notre restauration

Nos paniers repas



Pour profiter de tout notre choix, pensez à réserver votre panier repas au moins **24 h à l'avance**. Cela nous permet de sélectionner des produits frais et locaux.

Une envie de dernière minute ? Pas d'inquiétude, nous ferons toujours notre possible pour vous proposer une alternative gourmande, avec un choix parfois un peu plus limité.

Les repas sont préparés avec soin et déposés à **19 h 30** sur votre table privative dans la salle commune. Vous pouvez venir les récupérer à l'heure qui vous convient.

Les planches et les salades, présentées dans des paniers, peuvent être dégustées sur place, à l'extérieur ou sur la terrasse de votre logement.

Les fondues se dégustent sur place : le caquelon électrique vous attendra déjà installé sur votre table. Il ne vous restera plus qu'à faire fondre le fromage... et profiter d'un délicieux moment !



Notre bar et ses Gourmandises



Nos glaces, gaufres et autres douceurs ainsi que notre bar sont là pour accompagner vos envies tout au long de la journée.

N'hésitez pas à nous solliciter, à sonner à l'interphone ou à nous appeler pour boire un verre ou commander une petite gourmandise : nous ferons au mieux pour vous satisfaire.

Si la pancarte « **En pause** » est affichée, cela signifie que nous rechargeons nos batteries !
Merci de respecter ce moment de repos et de ne faire appel à nous qu'en cas de besoin.

Marina & Nathan



Merci

Nos Paniers Repas

Nos Planches à Partager



Planche 4P.....55€ Planche 2P.....30€ Planche 1P.....18€



• L'Auvergnate 🐷🥛🌾

Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Salers, Jambon blanc, Rosette tranchée, Coppa séchée, Patée, Fruits et légumes de saisons.

• La Veggie 🌿🥛🌾

3 Houmous (classique, betterave, curry), Purée de petit pois, Caviar d'aubergines, Fruits et légumes de saisons.



• L'Océane 🐟🌾

Sardinade, Tartinade de Thon, Fruits et légumes de saisons.

Planche duo !
Choisissez 2 mixes au choix

Planche trio !
L'Auvergnate, Veggie, L'Océane



Nos Paniers Repas

Nos Fondues



Dès 2 personnes : 20€/personne



- L'Auvergnate 🐷🍷🌾

Cantal, Saint Nectaire, Tome fraîche de Cantal, Fourme d'Ambert
Vin blanc, Servie avec charcuterie

- La Savoyarde 🐷🍷🌾

Beaufort, Comté, Emmental, vin blanc, ail, Servie avec charcuterie

Nos Salades



..... 15€



- Salade Auvergnate 🐷🍷🌾

Salade verte, Fourme d'Ambert, Dés de Jambons, Croûtons,
Tomates, Noix



- Salade Végétarienne 🌿🍷🌾

Salade verte, Fourme d'Ambert, Croûtons, Tomates, Noix

Nos Desserts



Salade de Fruits.....5,50 €
Compote ou Yaourte aux fruits.....3,50 €
Dessert du moment.....Voir accueil



Nos Gourmandises

Nos Glaces



1 boule.....2,5 € 2 boules.....4 € 3 boules.....6 €
Supplément chantilly 0,50 €



• Glaces 🍷

Vanille, Barbe à papa, Bulgare, Brownies, Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Chocolat blanc, Coco, Crème brûlée, Crumble fruits rouges, Meringue, Miel, Noisette, Pistache, Popcorn, Praline Rose, Rhum raisin, Tarte tatin, Nougat, Profiteroles, Tiramisu, Yaourt, Violette

• Sorbets 🍷

Abricot, Ananas, Fraise, Framboises, Bananes, Cerise, Citron, Clémentine, Figue, Melon, Litchi, Mangue, Mirabelle, Mojito, Mûre, Myrtille, Passion, Poire, Pomme cidrée, Yuzu citron vert, Rhubarbe



• Coupes Glacées

Liegeoise (café ou chocolat ou caramel).....7,50 €
Dame Blanche (glaces vanille, sauce chocolat chaude).....7,50 €
Coupe des Bois (glaces vanilles, coulis de fruit rouge, cookies).....7,00 €

• Glaces à l'eau 🍷



Mr. Freeze.....2 €
Oasis.....2,50 €
Pirulo.....2,50 €



Nos Boissons

Nos Boissons Locales



- Auvergnat (33cl).....4,50 €
Cola, Cola Zéro, Limonade,
Tonic et Agrume, Thé pêche
- Jus de Fruit Bio (25cl).....4,50 €
Groseilles, Fraises, Framboises

Nos Bières



- Bières du Livradois (25cl).....5 €
IPA, ambrée, rouge, etc
- Bière bouteille (25cl).....3 €
- Monaco (25cl).....3,50 €
- Panaché (25cl).....3 €
- Demi sirop (25cl).....3,20 €

Nos Eaux



- Eau plate (50cl).....4 €
- Eau plate (1L).....5 €
- Eau gazeuse (50cl).....4 €
- Eau gazeuse (1L).....5 €

Nos Boissons Chaudes



- Café.....1,10 €
- Double café.....1,80 €
- Thé & Infusion.....2,50 €
- Chocolat Chaud Maison.....3 €
- Supplément Chantilly.....0,50 €

Nos Softs



- Coca cola, zero (33cl).....3 €
- Limonade (25cl).....2,50 €
- Ice Tea (33cl).....3 €
- Orangina (33cl).....3 €
- Schweppes Agrum' / Tonic (33cl).....3 €
- Perrier (25cl).....2,50 €
- Sirop (25cl)....2 € • Diabolo (25cl)....3 €
Fraise, Framboise Grenadine, Cerise,
Mûre, Myrtille, Violette, Fleur de
sureau, Citron, Pêche, Menthe, Sapin,
Orgeat, Anis
- Jus de Fruit Granini (25cl).....2,80 €
- Supplément Sirop.....0,50 €

Nos Apéritifs



- Martini Blanc ou Rouge (6cl).....3 €
- Suze (6cl).....3 €
- Muscat (10cl).....4 €
- Kir (12cl)....3 € • Kir Royale (12cl)....7 €
Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Cerise
- Coupe de Champagne (12cl).....7 €
- Coupe de Prosecco (12cl).....5 €



Nos Cocktails

Nos Cocktails



..... 7,50 €

- Spritz
apérol, prosecco, eau gazeuse
- Spritz fruité
crème de fruits, prosecco, eau gazeuse
- Mojito Auvergnate 
gentiane, champagne, sirop de canne, menthe fraîche
- Suze Tonic
Suze, Scheppes Tonic

Nos Mocktails



..... 5 €

- Virgin Mojito
limonade, menthe, eau gazeuse
- Virgin Mojito Framboises 
purée de framboise, limonade, menthe, eau gazeuse
- Virgin Sex on the Beach
jus d'orange, jus de cranberry, jus de pêche, sirop de grenadine
- Virgin Sauvessannelle 
limonade, sirop de sapin, eau gazeuse, jus de citron

Le Sauvessannelle



- Crémant
- Sirop de sapin
- Eau gazeuse
- Jus de citron



Nos Vins

Nos Richets



- Vin Blanc, Vin Rouge, Vin Rosé

25 cl.....7€

50 cl.....12€

1L.....22€

Nos vins au verre



.....4 €

- Vin Blanc (12cl)
- Vin Rouge (12cl)
- Vin Rosé (12cl)

Nos Bouteilles



Vins Rouges



37,5 cl

75 cl

- Jura

Arbois Poulsard

15 €

26 €

Côtes du Jura Trousseau

16 €

28 €



- Savoie

Gamay de Savoie

14 €

24 €

Mondeuse

15 €

26 €



- Bordeaux

Bordeaux AOC

13 €

22 €

Saint-Emilion Grand Cru

34 €



- Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône

14 €

24 €

Crozes-Hermitage

32 €

- Bourgogne

Pinot noir

16 €

28 €



Nos Vins

Nos Bouteilles



Vins Blancs



37,5 cl

75 cl



- Jura

Côtes du Jura Chardonnay

15 €

26 €

Côtes du Jura Savagnin

17 €

30 €



- Savoie

Apremont

14 €

24 €

Roussette de Savoie

15 €

26 €

Chignin Bergeron

16 €

28 €



- Bourgogne

Bourgogne Chardonnay

16 €

28 €



- Alsace

Riesling

15 €

25 €



- Loire

Sancerre

32 €



Nos Vins

Nos Bouteilles



Vins Rosés



37,5 cl

75 cl



- Provence
- Côtes de Provence
- Coteaux d'Aix-en-Provence

15 €

25 €



14 €

24 €



- Camargue
- Gris de Camargue

13 €

22 €



- Vallée du Rhône
- Tavel

28 €

Bulles



75 cl



- Crémant du Jura
- Crémant du Jura Rosé

24 €

25 €



- Crémant de Savoie

26 €



- Champagne Brut
- Champagne Prestige

45 €

60 €



- Prosecco



24 €





Nos Boissons

Nos Boissons Locales



Auvergnat (33cl)..... 4,50 €

Cola, Cola Zéro, Limonade,
Tonic et Agrume, Thé pêche



Jus de Fruit Bio (25cl)..... 4,50 €

Groseilles, Fraises, Framboises

Nos Bières



Bières du Livradois (25cl)..... 5 €

IPA, ambrée, rouge, etc

Bière bouteille (25cl)..... 3 €

Monaco (25cl)..... 3,50 €

Panaché (25cl)..... 3 €

Demi sirop (25cl)..... 3,20 €

Nos eaux



Eau plate (50cl)..... 4 €

Eau plate (1L)..... 5 €

Eau gazeuse (50cl)..... 4 €

Eau gazeuse (1L)..... 5 €

Nos Boissons Chaudes



Café..... 1,10 €

Double café..... 1,80 €

Thé & Infusion..... 2,50 €

Chocolat Chaud..... 3 €

Supplément Chantilly..... 0,50 €

Nos Softs



Coca cola, zero (33cl)..... 3 €

Limonade (25cl)..... 2,50 €

Ice Tea (33cl)..... 3 €

Orangina (33cl)..... 3 €

Schweppes Agrum' / Tonic (33cl)..... 3 €

Perrier (25cl)..... 2,50 €

Sirops (25cl)... 2 € | Diabolo (25cl)..... 3 €

Fraise, Framboise Grenadine, Cerise,
Mûre, Myrtille, Violette, Fleur de
sureau, Citron, Pêche, Menthe, Sapin,
Orgeat, Anis

Jus de Fruit Granini (25cl)..... 2,80 €

Supplément Sirop..... 0,50 €

Nos Apéritifs



Martini I Blanc-Rouge (6cl)..... 3 €

Suze (6cl)..... 3 €

Muscat (10cl)..... 3,50 €

Kir (12cl)... 3 € | Kir Royale (12cl)..... 7 €

Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Cerise



Nos Vins

Nos Richets



- Vin Blanc, Vin Rouge, Vin Rosé

25 cl.....7€

50 cl.....12€

1L.....22€

Nos vins au verre



.....4 €

- Vin Blanc (12cl)
- Vin Rouge (12cl)
- Vin Rosé (12cl)

Nos Bouteilles



Vins Rouges



37,5 cl

75 cl

- Jura

Arbois Poulsard

15 €

26 €

Côtes du Jura Trousseau

16 €

28 €



- Savoie

Gamay de Savoie

14 €

24 €

Mondeuse

15 €

26 €



- Bordeaux

Bordeaux AOC

13 €

22 €

Saint-Emilion Grand Cru

34 €



- Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône

14 €

24 €

Crozes-Hermitage

32 €

- Bourgogne

Pinot noir

16 €

28 €



Nos Vins

Nos Bouteilles



Vins Blancs



37,5 cl

75 cl



- Jura

Côtes du Jura Chardonnay

15 €

26 €

Côtes du Jura Savagnin

17 €

30 €



- Savoie

Apremont

14 €

24 €

Roussette de Savoie

15 €

26 €

Chignin Bergeron

16 €

28 €



- Bourgogne

Bourgogne Chardonnay

16 €

28 €



- Alsace

Riesling

15 €

25 €



- Loire

Sancerre

32 €



Nos Vins

Nos Bouteilles



Vins Rosés



37,5 cl

75 cl



- Provence

Côtes de Provence

15 €

25 €



Coteaux d'Aix-en-Provence

14 €

24 €



- Camargue

Gris de Camargue

13 €

22 €



- Vallée du Rhône

Tavel

28 €

Bulles



75 cl



- Crémant du Jura

24 €

- Crémant du Jura Rosé



25 €



- Crémant de Savoie

26 €



- Champagne Brut

45 €

- Champagne Prestige

60 €



- Prosecco



24 €



Nos producteurs & nos engagements

👉 Nous privilégions les producteurs locaux

Parce que nous souhaitons mettre en valeur les savoir-faire de notre région, nous sélectionnons autant que possible des produits issus de producteurs locaux et d'entreprises françaises.

Vous retrouverez notamment :

- 🧀 Fromages du Livradois-Forez
- 🍺 Bières artisanales
- 🍷 Vins de nos régions
- 🥩 Viandes françaises
- 🍯 Miel local (Sauvessannelles)
- 🍞 Pain artisanal
- 🍦 Glaces artisanales

LES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Savourez le meilleur de chaque saison !

LES FRUITS DE SAISON	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
🍏 POMME												
🍐 POIRE												
🥝 KIWI												
🍓 FRAISE												
🍒 CERISE												
🍑 PÊCHE / NECTARINE												
🍑 ABRICOT												
🍇 RAISIN												
🍈 MELON												
🍓 FRAMBOISE												
🍇 MÛRE												
🍊 CLÉMENTINE												

LES LÉGUMES DE SAISON	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
🥕 CAROTTE												
🥬 POIREAU												
🥒 CHOU												
🍆 COURGE / POTIMARRON												
🌿 ASPERGE												
🥒 COURGETTE												
🍅 TOMATE												
🥬 SALADE												

