

CABANON

FRENCH
RESTAURANT

PALACE

ROOFTOP
WINE BAR





*Mémé Flaven
and her family
Manosque*

CUISINE CORSO PROVENÇALE TRADITIONNELLE



*Zézette Tassara
Vallon des Auffes
Marseille*



*Zézette Renucci
and Papi Jo
Bastia*

RECETTE

NOS FAMILLES SONT
PÊCHEURS & MARINS
ORIGINAIRES DE LA
VILLE DE MARSEILLE
AU VALLON DES AUFFES
DEPUIS 9 GENERATIONS.
DÉCOUVREZ NOS
RECETTES
TRADITIONNELLES:
BISQUE DE CRABE
DE ZEZETTE TASSARA
LANGOUSTE
À L'AMÉRICAINNE
DE ZEZETTE RENUCCI
& RECETTES PROVENÇALES
DE MÉMÉ FLAVEN

ZÉZETTE

OUR FISHERMEN FAMILY
IS ESTABLISHED
IN MARSEILLE FOR
NINE GENERATIONS.
WE DO THE TRADITIONAL
RECIPES OF OUR GRAND
MOTHERS
GUARDIANS
OF THE FRENCH CUISINE
FROM PROVENCE.

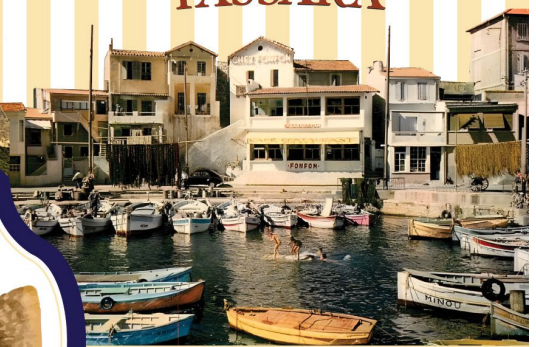
IN DANANG SINCE 2013
CABANON FAMILY INVITES
YOU TO DISCOVER
OUR SPECIALITES FROM
THE SOUTH OF FRANCE.

VALLON DES AUFFES

*Our family is established in the
Vallon des Auffes since 1815
Marseille*



Oustalet TASSARA



*Zézette Tassara was
the daughter and spouse of sailor.
Captain's secretary for the
Compagnie Générale
Transatlantique
CIE GLE
TRANSATLANTIQUE*

INSPIRÉE DE LA
BOUILLABAISSE
DE MAMIE ZÉZETTE

*Zézette Tassara was the
guardian of the traditional
BOUILLABAISSE
from one of the oldest fishermen
family in Marseille.*

Cuisine à l'ail

オードブル **STARTERS** 开胃菜
ENTRÉES

CRAB BISQUE

Soupe de farouilles du Cabanon

Fresh crab soup cooked with star anise served with spicy aioli

게 / Súp Cua / 螃蟹 / カニ

Individual :

... 340.000 vnd

FOIE GRAS

Escalope de Foie gras poellée et caramel d'agrumes

French Foie Gras imported from France with citrus caramel

푸아그라 / Gan vịt Pháp / 法国鹅肝 / フォアグラ

Individual :

... 490.000 vnd

GRATINED SCALLOP

Noix de Saint-Jacques à la Bretonne, vin blanc et fondue de poireaux

Oven gratined scallop with white wine & creamy leek sauce

가리비 / Sò điệp / 扇貝 / ホタテ貝

Individual :

... 420.000 vnd

EGGPLANT GRATIN

Bohémienne d'aubergines gratinées de Maman

Baked eggplant, cheese & tomatoes cooked in Provence style

가지 / Cà tím đút lò / 茄子 / ナス

To share :

... 430.000 vnd

SQUID PIE

Tielle de calamars à la Sétoise

Savory calamari pot pie, red wine & saffron

오징어 타르트 / bánh mực / 魷魚遊戲 / イカパイ

To share :

... 380.000 vnd



Figure de poulpe

シーフード **MAIN DISHES** 海鮮
M E R



RED MULLET BOURRIDE

Bourride de Rouget - Recette marseillaise

Red mullet fish filet cooked with Southern Aioli sauce, potatoes & fennel

붉은 송어 / Filé Cá đối đỏ / 红鲷鱼 / ヒメジ

Individual : 1.280.000 vnd



PASTIS TIGER PRAWN

Gambas flambée au Pastis - chorizo grillé et sauce à la bisque

Tiger prawn flamed with Pastis, grilled chorizo & head shrimp bisque sauce

타이거 새우 / Tôm Pastis / 虎虾 / タイガーエビ

Individual : 730.000 vnd



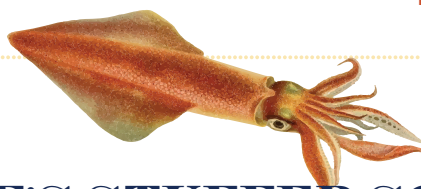
SQUID PASTASOTTO

Supions en persillade et Rouille de Seiches à la Sêtoise

Persley baby squid and orzo pasta cuttlefish stew.

오징어스튜 / Mực kho cà chua / 魷魚燉 / イカのシチュー

Individual : 690.000 vnd



CHEF'S STUFFED SQUID

Encornet farci au porc confit et sauce à l'antique du Vallon des Aïffes

Whole squid stuffed with pork flamed with Pastis in Provence style

속을 채운 오징어 / Mực Nhồi Thịt / 酿魷鱼 / イカの詰め

Individual : 790.000 vnd



Figure de poulpe

シーフード

MAIN DISHES

海鮮

M E R



RED MULLET BOURRIDE

Bourride de Rouget - Recette marseillaise

Red mullet fish filet cooked with Southern Aïoli sauce, potatoes & fennel

붉은 송어 / Filé Cá đối đỏ / 红鲷鱼 / ヒメジ

Individual : 1.280.000 vnd



PASTIS TIGER PRAWN

Gambas flambée au Pastis - chorizo grillé et sauce à la bisque

Tiger prawn flamed with Pastis, grilled chorizo & head shrimp bisque sauce

타이거 새우 / Tôm Pastis / 虎虾 / タイガーエビ

Individual : 730.000 vnd



CUTTLEFISH INK LINGUINE

Pâtes à l'encre de seiche, supions et Poutargue - Fond de cale Martégale

Marinated squid cooked in cuttlefish ink & Bottarga

잉크 파스타 / Mì Múc, với trứng cá đối / 墨水意大利面 / インクパスタ

Individual : 630.000 vnd



CRAB PASTA

Pâtes aux pinces de crabe, sauce de bisque crémeuse et piment doux

Claws meat of mangrove crab & pasta cooked with creamy crab sauce

크랩 파스타 / Mỳ Cua / 蟹肉義大利麵 / カニの Pasta

Individual : 630.000 vnd



CHEF'S STUFFED SQUID

Encornet farci au porc confit et sauce à l'antique du Vallon des Bûffes

Whole squid stuffed with pork flamed with Pastis in Provence style

속을 채운 오징어 / Mực Nhồi Thịt / 酿鱿鱼 / イカの詰め

Individual : 790.000 vnd



Whole Grouper BOUILLABAISSE

*Mérou en
Bouillabaisse*

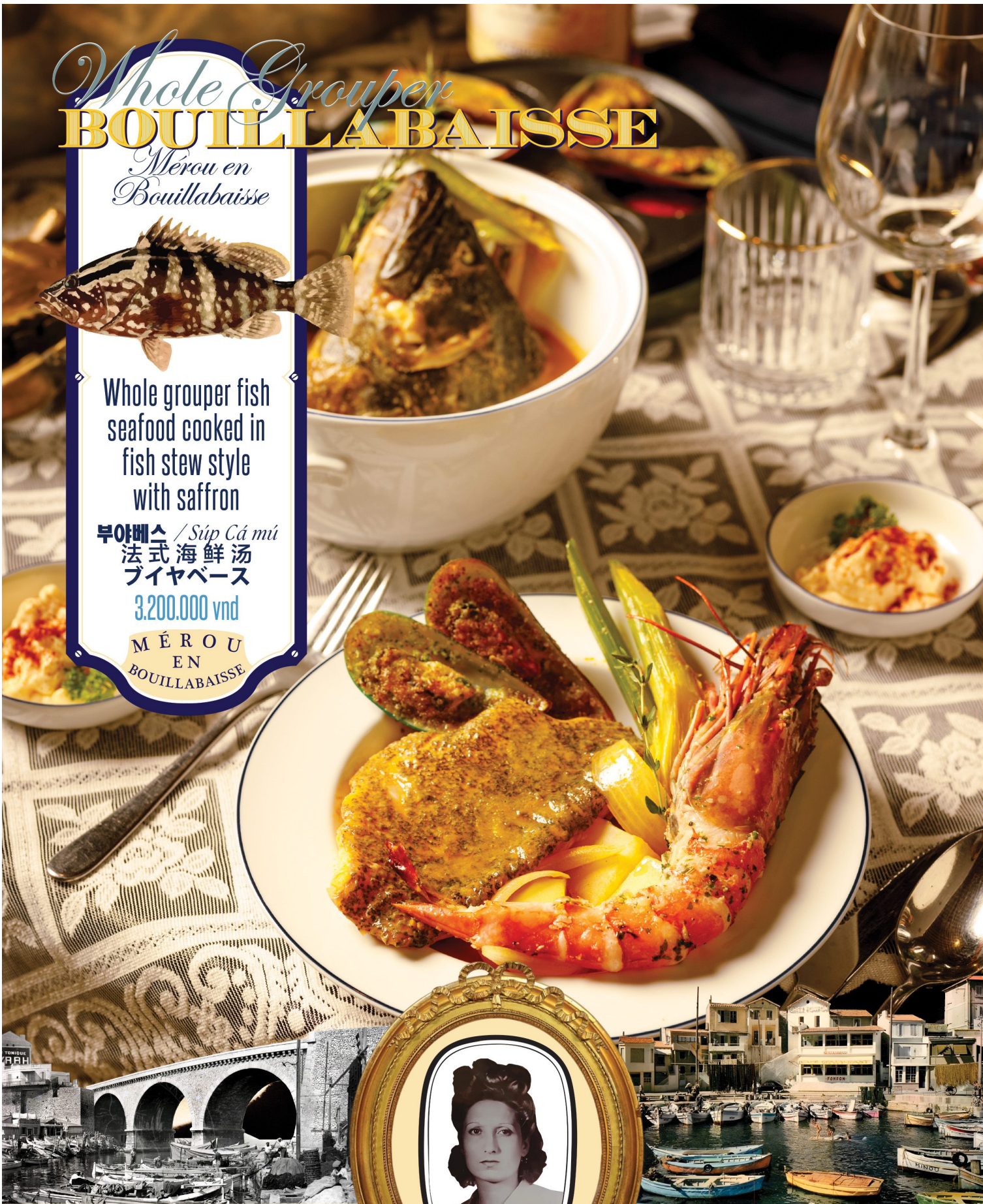


Whole grouper fish
seafood cooked in
fish stew style
with saffron

부야베스 / Súp Cá mú
法式海鮮湯
ブイヤベース

3.200.000 vnd

MÉROU
EN
BOUILLABAISSE



VALLON DES AUFFES

Our family is established in the
Vallon des Auffes since 1815
Marseille

Lizette Tassara

Lizette Tassara was the
guardian of the traditional
BOUILLABAISSE
from one of the oldest fishermen
family in Marseille



法式濃湯

MAÎTRE
BISQUEUR

WHAT WE ARE

Langouste du
CAP CORSE

sauce

AMERICAINE

flambée au whisky

ARMORICAINE

flambée au cognac



嘅金蟹

CRAB
CUISINE

WHAT WE DO

Flaming
COGNAC

FRENCH STYLE
SAUCE À
L'ARMORICAINE

FRANCE

INK PASTA

Make your choice
between ink pasta
or gnocchi with
your Spiny Lobster

GNOCCHI

Flaming
WHISKY

AMERICAN
SAUCE À
L'AMERICAINE

AMERICA

SOMMELIER'S
CHOICE

We recommend a
Viognier wine
for this dish, as it
offers a wonderful
pairing.

From Chapoutier
or Guigal

100%
Viognier
CONDRIEU

08.07.2018
LANGOUSTES A L'AMERICAINE.
(Dec 2011)
15 queues de Langoustes (crab)
huile d'olive
Sel - Poivre - Piment de Cayenne
oignons - Echalotes
ail
Cognac - une Raspe
Vin Blanc sec - 2 Bouteilles: Vin Corse ou Alsace - Rosé
Sauce tomate - 1 grosse Portée de Coull de tomate + 1 tube
2 Pommes Rups (du autre)
Faiture + Oignon + Pomme garni.
Cuisson - 1/4 d'heure environ.
15 queues de Langoustes.
huile d'olive dans une Cocotte.
Faire revenir les queues à feu VIF en les retournant de
tous les cotés. Sel + Poivre.
Verser une petite Portée de Cognac - FLAMBER le tout
Ajouter du beurre.
Faire revenir les échalotes coupées fin et quelques grosses
ail hachées (à l'été d'ail, au mois) dans le beurre
et l'huile dans rouille.
Ajouter une grosse Portée de coull de tomate,
et l'huile dans rouille.
Ajouter le vin Blanc sec - 2 Bouteilles + 1 Pomme garni
Mélanger le tout. (S'il en faut un peu plus verser le
beurre).
Ajouter le vin Blanc sec - 2 Bouteilles + 1 Pomme garni
Mélanger le tout. (S'il en faut un peu plus verser le
beurre).
Faire cuire en liant avec un roux -
dans un bol, mettre 2 c. à soupe de farine, un peu
d'eau, un bonillon Rups, un peu de beurre fondu.
Ajouter 1 cuillère à café de Piment de Cayenne
mélanger avec un peu d'eau.
Laisser cuire 1/4 d'heure environ.
Verser la sauce et la cuisson - laisser reposer.
Encore meilleur, prépare la veille!
Recette: Mary Leggett de St George.

MARSEILLE



CORSICA



Lizette Renucci,
was the keeper of a lobster recipe
once served by her father who was
a Maître d'hôtel onboard with
Messageries Maritimes

French Line
Marseille & Saigon
SERVICE PALACE

Lizette & Charles-Joseph
Renucci

Our family comes from
Nellu and Cap Corse
Where the sea and mountains
bring freshness and rusticity
San Fiorenzu

Spiny LOBSTER

*Langouste à
l'Américaine
de Mamie
Gézette*



LANGOUSTE
À
L'AMÉRICAINNE

SPINY LOBSTER

HEAD BISQUE SAUCE

Whole Spiny Lobster
flambéed with Cognac,
cooked in bisque with
chili & garlic

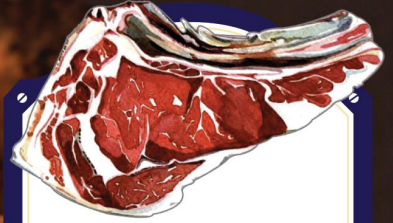
닭새우과 / Tôm Hùm
龍蝦 / イセエビ科

Request
ink pasta
or gnocchi

3.100.000 vnd

LANGOUSTE
À
L'AMÉRICAINNE

Wagyu Beef PRIME RIB STEAK



Imported
Australian beef
Wagyu Marbling 5
Prime rib steak

roasted with
butter & rosemary

Moutarde de Dijon
Salad & French Fries

쇠고기 / Thịt Bò /

牛肉 / 牛肉

3.600.000 vnd

CÔTE
DE
BOEUF



CABANON

in Manosque countryside

Mémé Flaven and her family



*Mémé Flaven raised her family
in the true Provençal tradition
from Durance Valley.*

Déguste Auguste

MAIN DISHES

T E R R E



BUTCHER' STEAK

Onolet de boeuf grillé au beurre d'anchois à la mode de Pépé Yves

Australian beef - Black Angus Hanger steak, roasted with special anchovy butter

스커트 소고기 / Thịt Bò sốt cá cơm / 封門牛柳 / スカートビーフ

Individual : 910.000 vnd

LAMB SHANK CONFIT

Souris d'agneau confite aux herbes de Provence de Mémé Mireille

Australian lamb shank slow cooked in red wine, honey & Provence herbs

양고기 / Thịt Cừu / 羊肉 / 子羊



Individual : 790.000 vnd

TRUFFLE GNOCCHI

Gnocchi à la crème de truffe et poivre noir de Mémé Flaven

Potatoes gnocchi, sauteed with black pepper & butter, served with truffle creamy sauce

서양송로 / Nấm truffle / 松露 / トリュフ



Individual : 690.000 vnd

CHICKEN MARENGO

Poulet mijoté dans une sauce Marengo flambé au Cognac

Chicken breast cooked with tomatoes, olives, mushrooms & Cognac

치킨 코냑 / Gà Napoleon / 鸡肉干邑 / チキンコニャック



Individual : 780.000 vnd

NAPOLEON'S ROSSINI

Filet de boeuf, foie gras, Scampi flambé au Cognac et nantua de langouste

Reef & Beef topped by foie gras and Cognac prawn served with creamy lobster sauce

로시니스테이크 / Bít tét Gan vit / 羅西尼牛排 / ロッシーニステーキ

Individual : 1.320.000 vnd



Oh La La

デザート

SWEETS
DESSERTS

甜點



CELEBRATION CAKE

Gâteau d'anniversaire du jour

The pastry chef's selection

축하 케이크 / Bánh kỷ niệm / 庆典蛋糕 / お祝いのケーキ

Individual :

... 390.000 vnd



PASTIZZU FLAN

Flan à la mode Corse - Recette du maquis

French caramel custard in Corsica style

카라멜 크림 / Bánh Flan / 焦糖布丁 / キャラメルフラン

Individual :

... 290.000 vnd



CHOCOLATE MOUSSE

Mousse au chocolat - Tout simplement

70% dark Belgium chocolate mousse & sea salt

초코 케이크 / Bánh Sô-cô-la / 巧克力蛋糕 / チョコケーキ

Individual :

... 290.000 vnd



CASTAGNA MOELLEUX

Moelleux à la châtaigne

Chestnut cake in Corsica style

밤 케이크 / Bánh hạt dẻ / 栗子糕 / 栗のケーキ

Individual :

... 290.000 vnd

CHEF'S ALMOND & CITRUS CAKE

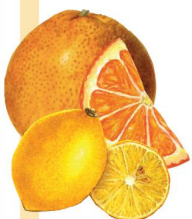
Moelleux aux amandes et agrumes de saison - Sorio di Tenda

Cake made with almond & seasonal citrus with fruit sorbet & Amaretto

아몬드 케이크 / Bánh Hạnh Nhân / 杏仁蛋糕 /アーモンドケーキ

Individual :

... 290.000 vnd



COGNAC - COMPOSITION

FINE CHAMPAGNE



290.000 VND

COGNAC - X.O OVATION



Lot N°90
440.000 VND

1er CRU DE COGNAC COGNAC - X.O TRADITION GRANDE CHAMPAGNE



Lot N°76
580.000 VND



CALVADOS

APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE



Château du Breuil

220.000 VND



POIRE

Prisonnière

EAU-DE-VIE

Poire Williams

160.000 VND

ARMAGNAC

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



ARMAGNAC

280.000 VND



350.000 VND

Clément FRENCH CARIBBEAN RHUM

350.000 VND



150.000 VND

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
FINITION PRUNE

490.000 VND

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
FINITION CALVADOS

560.000 VND

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
FINITION PRUNE

280.000 VND

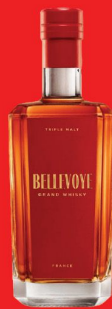
WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
FINITION SAUTERNES

310.000 VND

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
FINITION SAUTERNES

430.000 VND

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE



TRIPLE MALT
ÉDITION TOIRBÉE

440.000 VND



CABANON

FRENCH RESTAURANT *PALACE* ROOFTOP WINE BAR



RECETTE



ZÉZETTE

CUISINE
PROVENÇALE
TRADITIONNELLE

PASTIS
RICARD
MARSEILLE

OYSTER
PALACE

MARQUE DÉPOSÉE
L.N. MATTEI
CAP CORSE
MAISON FONDÉE EN 1872