



CABINN. C'EST L'ÉLÉGANCE DÉCONTRACTÉE EN MONTAGNE

Un lieu où le luxe se vit dans l'émotion : le temps qui s'arrête, le feu qui crépite, la musique qui prolonge la journée.

Notre cuisine est généreuse et instinctive, ancrée dans le terroir québécois, sincère et sans prétention.

Nos cocktails suivent le rythme des saisons : réconfortants l'hiver, vibrants l'été, toujours créatifs et authentiques.

Ici, on vient pour bien manger, bien boire, célébrer le moment... et laisser la montagne faire le reste.

LA BULLE CABINN. L'EXPÉRIENCE À NE PAS MANQUER. NOTRE RITUEL SIGNATURE

Un cocon de verre, la montagne en toile de fond, manteaux de fourrure, sabrage de champagne, bulles et vodkas d'exception, une célébration élégante et spectaculaire.

Cette expérience exclusive étant offerte en nombre très limité chaque soir, nous vous invitons à la réserver dès maintenant auprès de votre serveur.

EN ROUTE VERS LE SOMMET

Soupe à l'OIGNON, croissant au cheddar Perron	16
OEUF parfait, champignons de chez Mycep, espuma de gratin dauphinois, lard fumé	18
CALMARS frits de la montagne	21
Tartare de SAUMON, garnitures à caviar, vinaigrette au babeurre	22
Salade fraîcheur de FEUILLES, neige d'herbes	16
OS À MOËLLE, viande fumée, graines de moutarde marinées, aioli condimenté - la luge +5	24
Toast aux CREVETTES, sésame, mayo au miel et piment Gorria d'ici, œufs de saumon au champagne	18
Tartare de BOEUF, cornichons en textures, sucrose et pain de campagne	22
ENDIVES, roquette, betteraves, fenouil, oranges, amandes	17

EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. POURQUOI PAS TOUT SEUL?

PAIN chaud, beurre croustillant au jus de veau comme un sundae	8
GABRIELLE DE L'ÎLE, fromage en croûte, pics à fondue	18
Pont-Neuf XXL de GRATIN DAUPHINOIS, mousse à la crème et muscade	9
Croquettes de RACLETTE crousti-fondantes, prosciutto, Alfred le Fermier, mayo au prosciutto (4 portions)	17
Cannoli au FOIE GRAS, magret fumé du Lac Brome, noisettes	22
CAVIAR, accoutrements	100
Clip Board CHARCUTERIES ET FROMAGE D'ICI, mustarda maison à l'argousier, pickles, pain grillé	31

ALTITUDE PRINCIPALE

Steak de CHOU-FLEUR en 2 cuissons, grémolata harissa-miel-amandes, labneh aux épices douces	30
MOULES à l'étouffée, pommes de terre fumées, poireau, crème fraîche, pommes paille, huile de ciboulette	26
Papardelle au ragoût de LAPIN, jus corsé au vin rouge et champignons, straciatella de buffalone, crumble de croissants au beurre noisette	35
PÉTONCLES poêlés, crèmeuse de céleri-rave au moût de pommes, topinambours	44
VOLAILLE de grains en escalope, pâtes au beurre, sauce gratinée à la table	35
SAUMON à la plancha, orzotto à l'émulsion d'épinards, miso Massawippi	36
Jarret d'AGNEAU braisé, 7 heures, choux de Bruxelles caramélisés, crumble d'alliacées	46
Burger de BOEUF, fromage, garnitures "au jus", frites Cabinn	27

Choisir 1 accoutrement et une des sauces de nos théières

ACCOUTREMENTS

LA DERNIÈRE DESCENTE SUR UN CHARIOT

MENU ENFANT

PLATS	
Tortellinis sauce rosée	13
Cuissot de volaille sur le grill, pommes de terres rôties	13
Burger / frites	13
Petite poutine	10
Tartare de saumon / frites	15
Escalope de saumon et légumes	15

COCKTAILS SIGNATURE

p.m.

52 SUR LES PISTES
Vodka Pur Sang, miel et sapin baumier,
citron, blanc d'œuf

60 FOLIE HIVERNALE
Gin Hendrick's, Chartreuse, romarin, poire, citron,
Tonic Fever Tree Méditerranéen

COIN DU FEU
Rhum Planteray dark, pain d'épices, lime, Angostura,
pomme et orange

16 CHOCO OLD FASHIONED
Whisky Monkey Shoulder, chocolat & érable,
bitter cacao

7 BLOOM DE LA MONTAGNE
BluePearl Sureau, romarin, citron, blanc d'œuf,
Prosecco Ruffino brut

16 WINTER MARGARITA
Tequila Teramana, Cointreau, lime, hibiscus

13 DRY MARTINI CABINN
Gin du Jardin Méditerranéen, Lillet blanc,
Vermouth Noilly Prat, olive à l'amande

13 FIZZ DU MONT
Gin Flor de Sevilla, citron, orange sanguine,
romarin fumé, Tonic Fever Tree Lime & Yuzu

13 BLOODY SIGNATURE
Vodka Silly Billy aux cornichons, Stella Artois,
Clamato, épices Malin César

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

COMMANDEZ NOS TOURS
D'ESPRESSO MARTINI OU DE SPRITZ

4 verres	65	8 verres	128	12 verres	192
Spritz classique, Spritz des neiges, Limoncello Spritz					16
Espresso Martini, Gourmandise Alpinn, Tequila Martini					15

MENU BAR

MOCKTAILS D'HIVER

16	MULE DE LA MONTAGNE	15
	Liqueur d'orange NOA, romarin, pomme, orange sanguine	
17	L'AVALANCHE	15
	Gin NOA, orange sanguine, blanc d'œuf, Tonic Fever Tree Limonade Sicilienne	
16	AMARETTO SOUR CABINN STYLE	15
	Amaretto NOA, érable, citron, blanc d'œuf	
16		
	L'EXPÉRIENCE ULTIME DU MARTINI	75
17	Service de 3 Martinis signature exceptionnels en accord avec nos 3 bouchées maison	
16	DRY MARTINI AUX CHAMPIGNONS GIN RADOUNE ET SAUMON FUME	
	servi avec une croquette de tartare de saumon	
18	VODKA MARTINI AU CORNICHON ET ANETH A LA VODKA SILLY BILLY	
15	servi avec une quenelle de tartare de bœuf	
16	VODKA MARTINI A LA VODKA CHERRY RIVER TOMATE EAUDE TOMATE EPICEE	
	servi avec une tartin à la tomate et provolone	

BIÈRE

BIÈRES PRESSION	VERRE	PINTE
Budweiser, Lager 5%	7	11
Stella Artois, Lager 5%	7	11
Michelob Ultra, Lager légère 4%	7	11
Chiptie, Pale Ale rousse 5.5%	7	11
Joufflue, Blanche	7	11
Belle mer, West Coast IPA	8	12
BIÈRES/ CIDRE BOUTEILLES		
Corona	9	
Corona zéro 0%	8	
Bud light	8	
Cidre Lacroix Lot 300	9	

CARTE DES VINS CABINN

BULLES & VINS AU VERRE

BULLES

Espagne, Rioja, Cava Brut, Faustino
France, Champagne La cuvée brut, Laurent Perrier

VINS

- France, Méditerranée, Cuvée Augusta rosé, Léos
- France, Bourgogne, Chablis La Sereine, La Chablisienne
- France, Roussillon Les Terrasses, Boucabeille
- France, Vallée de la Loire, sauvignon blanc La Côte, Domaine Chavet
- Vénétie, Pinot grigio, Rive Scaligera
- Abruzzes, Pecorino Biologico, Cantina Tollo
- Grèce, Assyrtiko, Kir-Yianni
- France, Côtes-du-Rhône villages, Domaine des Amadieu
- France, Languedoc Roussillon Tâcherons pinot noir Serode & Kovac
- France, Côtes-du-Roussillon, Mas Las Cabes, Domaine Gardies
- France, Bordeaux, Médoc La Vallière Cru Bourgeois, Château de la tour de By
- Toscane, Biskero Chianti, Salcheto
- Italie, Alto Adige, Cuvée T, Cantina Tramin

VERRE (5OZ) BT

12 59
29 142

VERRE (6OZ) BT

14 108
17⁵⁰ 69
18 142
17 71
14 55
15 62
13 50
18 72
14 60
13 50
16 63
17 77
15 62

BULLES

Italie, Vénétie, Prosecco Le Arche, Glera	69	France, Champagne, collection, Louis Roederer 375ml	88
Espagne, Rioja, Cava Brut, Faustino	59	France, Champagne, collection rosée, Louis Roederer 375ml	115
Quebec, Blanc de blanc, Vignoble du ruisseau	65	France, Champagne, Blanc de blancs Brut, Remy Bertin	152
France, Champagne brut, Veuve Clicquot Ponsardin	165	France, Champagne Première Cuvée Extra-brut, Bruno Paillard	160
France, Champagne brut rosé, Veuve Clicquot Ponsardin	189	France, Champagne, La sous Bois extra brut, Billecart-Salmon	285
France, Champagne brut, Veuve Clicquot Ponsardin 1.5L	254	France, Champagne brut, William Deutz	350
France, Champagne, La cuvée brut, Laurent Perrier 375ml	75	France, Champagne brut, Dom Pérignon	468
France, Champagne, La cuvée brut, Laurent Perrier	142	France, Champagne, La grande Année, Bollinger	399
France, Champagne, La cuvée brut, Laurent Perrier 1.5L	249	France, Champagne, PNTX20, Bollinger 1.5L	532
France, Champagne, La cuvée brut, Laurent Perrier 3L	690	France, Champagne, Impérial brut, Moët & Chandon	160
France, Champagne, Grand siècle Itération N26 brut, Laurent Perrier	459	France, Champagne, Impérial rosé, Moët & Chandon	215
France, Champagne, Laurent Perrier ultra brut nature, Laurent Perrier	195		
France, Champagne, cuvée rosé, Laurent Perrier	220		
France, Champagne, cuvée rosé, Laurent Perrier 1.5L	332		

ROSÉ

- France, Méditerranée, Cuvée Augusta, Léos 1.5L 108
- France, Méditerranée Auro Roussou, Château du Seul 65



CARTE DES VINS CABINN

BLANC

FRANCE

Bourgogne, Chablis La Sereine, La Chablisienne
Bourgogne Chablis, Domaine Massin
Bourgogne Chablis 1er cru Les Lys, Domaine Bernard Defaix
Bourgogne Côtes d'Auxerre, La Manufacture
Bourgogne Le Soly, Jean Sambardier
Bourgogne Côte d'Or, Arnaud Baillet
Bourgogne Aligoté Oublie le Cassis, Domaine Antoine Olivier
Bourgogne Mâcon Villages Nos 5 terroirs, Famille Paquet
Bourgogne Meursault Arnaud Baillet

Jura, Côtes du Jura, Cuvée Flor chardonnay, Domaine Baud

- Loire, Muscadet, Autolys, Domaine des Granits
- Vallée de la Loire, sauvignon blanc La Côte, Domaine Chavet
- Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé Saint-Andelin
- Loire, Tradition Pouilly-Fumé, Domaine Serge Dagueneau
- Loire, Vouvray, Damien Pinon
- Loire, Chenin blanc, Les Athlètes du vin
- Loire, Sancerre, Domaine Alain Gueneau
- Loire, Sancerre Tradition Silex, Vincent Grail
- Bordeaux, Blaye Des Lyres sauvignon blanc, Château Bertinerie
- Roussillon Les Terrasses, Boucabeille 1.5 litre
- Languedoc La Pège viognier non boisé, Frédéric Bousquet
- Côtes du Rhône, Les Pious, Rémi Poulzin

ITALIE

Vénétie, pinot grigio, Rive Scaligera
Vénétie, pinot bianco, Jermann
Frioul, pinot grigio Feudi Di Romans, Lorenzon
Alto Adige, pinot grigio, Saint Pauls
Abruzzes, Pecorino Biologico, Cantina Tollo
Vénétie, Soave superiore, Corte Moschina
Italie, Piémont Gavi, Cantina Gemma
Sicile, Grillo, Treventi

AUTRES PAYS

- Autriche, Grüner veltliner, Crazy Creatures
- Grèce, Assyrtiko, Kir-Yianni
- Espagne, Penedès, Seleccio Bio, Can Feixes
- Portugal, Dao, Ganderada
- Portugal, Alentejo Fitapreta Ancestral Branco, Fitapreta
- Portugal, Arinto Dos Açores, Azores Wine Company
- Canada, Prince Edward County, chardonnay, Closson Chase
- Canada, Niagara, chardonnay Quarry Road, Tawse
- Canada, Niagara, Lincoln Lakeshore single vineyard chardonnay Laundry, Bachelier
- Quebec, Hemmingford, B1, Les vignes des Bacchantes
- Quebec, Dunham, chardonnay signature, Vignoble du ruisseau

ROUGE

FRANCE

Beaujolais, Gamay noir "Ecussol", Château Thivin
Bourgogne, Côte d'or, Arnaud Baillet
Bourgogne, Fixin, Domaine Charlopin
Bourgogne, Le renard, Domaine Devillard
Bourgogne, Savigny-les-Beaune 1er cru, Domaine Françoise André
Bourgogne, Givry 1er cru Marceaux, Vignerons de Buxy
Bourgogne, Nuits St-Georges, Arnaud Baillet
Côtes-du-Rhône villages, Domaine des Amadieu
Rhône, Côte rôtie Déclive, Maison Bruyère & David
Saint-Chinian, Haut Coup de Foudres, Château Quartironi de Sans
Languedoc Roussillon, Tâcherons pinot noir Serode & Kovac
Côte du Roussillon Les Terrasses, Boucabeille 1.5L
Côte du Roussillon, Mas Las Cabes, Domaine Gardies
Bordeaux, Médoc La Vallière Cru Bourgeois, Château de la tour de By
Bordeaux, Lussac St-Emilion, Château La Perrière
Bordeaux, Montagne St-Emilion, Château Rocher Corbin 1.5L
Bordeaux, Château St-Estèphe
Bordeaux, St-Emilion Grand Cru, Château La Grave Figeac
Bordeaux, Margaux, La Dame d'Angludet, Maison Sichel

ITALIE

Sicile, Nero D'Avola, Le Pirre
Abruzzes, Montepulciano d'Abruzzo biologico, Cantina Tollo
Abruzzes, Cabernet sauvignon, Bellareta
Toscane, Biskero Chianti, Salcheto
Toscane, Chianti Cosmus, Piantaccoli
Toscane, Il Corto, Fattoria di Basciano
Toscane, Bolgheri Rosso Ferrugini, Chiappini
Toscane, La Terraè Basse Selvoso, Poggio Cagnano
Toscane, Brunello di Montalcino, Donatella Colombini
Alto Adige, Cuvée T, Tramin
Frioul Pinot noir, I Feudi di Romans
Vénétie, Amarone della Valpolicella Classico Gaso 2015, San Rustico
Vénétie, Valpolicella ripasso, Le Arche
Piémont, Barbera d'Asti, Vite Colle
Piémont, Langhe 2023, Bruno Rocca
Piémont, Barolo di La Morra, Elena Giuseppe di Matteo
Piémont Barolo Caviot, Ca Viola

AUTRES PAYS

Chile, Valle del Cachapoal, Milla Cala, Vina Vki
Espagne, Extremadura, Valdueza 2021, Marques de Valdueza
Espagne, Vina real Rioja crianza, CVNE
Espagne, Galicia, Mencia Valdeorras, Pato & Lola
Espagne, Somontano, gamacha 12 Lunas, El Grillo y la Luna Portugal
Argentine, La mano derecha cabernet sauvignon, Bodega Calle
Argentine, Mendoza Altitude Series 1350 Cabernet Franc/Malbec, Vina Donna Paula
Canada, Okanagan Valley, Le grand vin Osoyoos Larose
Canada, Niagara, Four Mile Creek, Kirby Gamay, Bachelier
Quebec, Dunham, pinot noir signature, Vignoble du ruisseau

