

CABANON

FRENCH
RESTAURANT

PALACE

ROOFTOP
WINE BAR





*Mémé Flaven
and her family
Manosque*

CUISINE 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

VALLON DES AUFFES

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

ZÉZETTE

OUR FISHERMEN FAMILY
IS ESTABLISHED
IN MARSEILLE FOR
NINE GENERATIONS.
WE DO THE TRADITIONAL
RECIPES OF OUR GRAND
M O T H E R S
G U A R D I A N S
OF THE FRENCH CUISINE
FROM PROVENCE.

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

Oustalet TASSARA



Whole GROUPE CRAB BISQUE



MÉROU
EN
BOUILLABAISSE

INSPIRÉE DE LA
BOUILLABAISSE
DE MAMIE ZÉZETTE

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

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

CHAMPAGNE
BRUT
360.000 VND



5 COURSES
INDIVIDUAL
SET
MENU

Additional
Wine pairing
420.000 VND



CRAB
Bisque
FRESH CRAB SOUP
CABANON SPECIALITY

1 1

Tiger
PRAWN

CREAMY GNOCCHI LOBSTER SAUCE
PASTIS TIGER PRAWN FLAMBÉ
CRISPY CHORIZO IBERICO

2 2

Chicken
MARENGO

COGNAC MARENGO SAUCE
CHICKEN & CRAWFISH
WHITE WINE, OLIVE & MUSHROOM

3 3

Beef
ROSSINI

TRUFFLE & MUSHROOM SAUCE
BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN
PAN-FRIED FRENCH FOIE GRAS
BUTTER MASHED POTATOES

4 4

Sweet
DESSERT

HOMEMADE CAKE

5 5

CHAMPAGNE
ROSÉ

Half bottle

1.990.000 VND

Bottle

3.800.000 VND

5 COURSES

2.710.000 VND

Price per person incl. VAT

CHAMPAGNE
BRUT

Half bottle

1.390.000 VND

Bottle

2.400.000 VND



OYSTER PALACE



PLATTERS *by selection*

SIZE
OYSTER
N°2 N°3 N°5 N°6

6 OYSTERS DISCOVERY

2 x Speciale N°3
2 x Boudeuse N°5
2 x BB Peter N°6

710.000 VND



12 OYSTERS DISCOVERY

2 x Royale N°2
4 x Speciale N°3
3 x Boudeuse N°5
3 x BB Peter N°6

1.380.000 VND



PLATTERS *by size*

N°2 N°3 N°5 N°6

ROYALE OYSTER N°2 48 months / 4 years in the sea

6 Pieces

1.010.000 VND

12 Pieces

1.950.000 VND



SPECIALE OYSTER N°3 36 months / 3 years in the sea

6 Pieces

780.000 VND

12 Pieces

1.550.000 VND



BOUDEUSE OYSTER N°5 36 months / 3 years in the sea

6 Pieces

780.000 VND

12 Pieces

1.550.000 VND



BABY OYSTER N°6 16 months / 1 year in the sea

6 Pieces

780.000 VND

12 Pieces

1.550.000 VND



30 gr

A&K

CAVIAR

A&K

50 gr

1.590.000 VND

2.890.000 VND

30 gr

OSCIEÛTRE

CAVIAR

OSCIEÛTRE

50 gr

2.290.000 VND

3.590.000 VND

30 gr

BELUGA

CAVIAR

BELUGA

50 gr

3.990.000 VND

6.590.000 VND

Cuisine à l'ail

오ードブル **STARTERS** 开胃菜
ENTRÉES



CRAB BISQUE

Soupe de favouilles du Cabanon

Fresh crab soup cooked with star anise served with spicy aioli

게 / Súp Cua / 螃蟹 / カニ



:

... 290.000 vnd



EGGPLANT GRATIN

Aubergines à la Bohémienne gratinées de Maman

Baked eggplant, cheese & tomatoes cooked in Provence style

가지 / Cà tím dút lò / 茄子 / ナス



:

... 320.000 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



:

... 470.000 vnd



GRILLED SEAFOOD PLATTER

Moules gratinées, couteaux en persillade, crevettes et calamars sautés

Razor clams - Roasted mussels - Fried squid - Shrimps

해물 / Hải Sản / 海鲜 / シーフード



:

... 870.000 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

:

... 390.000 vnd



Dégustez l'Auguste

肉

MAIN DISHES

肉類

T E R R E



LAMB SHANK CONFIT

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

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

양고기 / Thịt Cừu / 羊肉 / 子羊



:

... 650.000 vnd

BUTCHER'S STEAK

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

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

스카트 쇠고기 / Thịt Bò sốt cá cơm / 封門牛柳 / スカートビーフ



:

... 730.000 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

로시니 스테이크 / Bít tết Gan vịt / 羅西尼牛排 / ロッシーニステーキ



:

... 1.300.000 vnd

TRUFFLE GNOCCHI

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

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

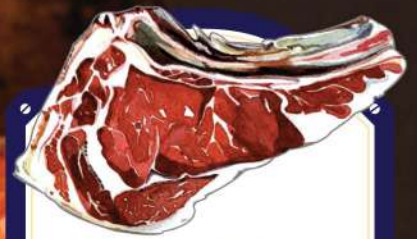
서양송로 / Nấm truffle / 松露 / トリュフ



:

... 690.000 vnd

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

3.100.000 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.*



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

Spirit
pairings
TESSERON
COGNAC



FRANCE

Spirit
pairings
BELLEVUE
WHISKY



FRANCE

INK PASTA

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

GNOCCHI

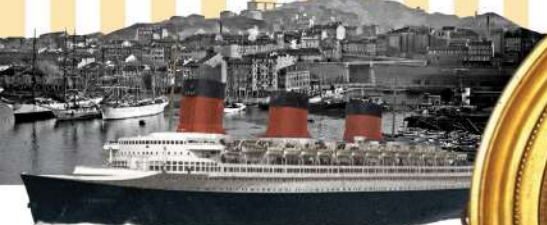
LANGOUSTES A L'AMERICAINE.
15 queues de Langoustes (M...)
Huile d'olive
Sel - Poivre - Piment de Cayenne
Ail
Cognac = une Rasque
Vin blanc sec = 2 Bouteilles. Vin Corse ou blanc = Risling
Sauce tomate = 1 grosse Pointe de Coull de tomate + 1 tube
2 Pommes K.B. (du autre)
Faites + Poivre + Pommes garni.
Cuisson = 1/4 d'heure environ.
... la 15 queues de Langoustes.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte.
Faire revenir les queues à feu VIF en les retournant de
tous les côtés. Sel + Poivre.
Verser une petite Pointe de Cognac = FLAMBER le tout
Ajouter du beurre.
Faire revenir les échalotes coupées fin et quelques fines
ail hachées (à tête d'ail, au min) dans le beurre
et l'huile sans roussir.
Ajouter une grosse Pointe de coull de tomate
Mélanger le tout. (S'il en faut un peu plus verser la
huile (brève)
Ajouter le vin blanc sec = 2 Bouteilles + 1 Pommes garni
Terminer la sauce en liant avec un coup =
dans un bol, mettre 2 c. à soupe de farine, un peu
d'eau, un bonillon K.B., un peu de beurre fondu.
Mélanger le tout.
Ajouter 1 cuillère à café de Piment de Cayenne
délayer avec un peu d'eau.
Laisser cuire 1/4 d'heure environ.
Verser la sauce, et la cuisson. Laisser reposer.
Encore meilleur, préparé la veille!
Recette: Mary Lizette de St. Louis

SOMMELIER'S
CHOICE

We recommend a
Viognier wine
for this dish, as it
offers a wonderful
pairing.
From Chapoutier
or Guigal

100%
Viognier
CONDRIEU

MARSEILLE



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

CORSICA



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

Spiny LOBSTER

*Langouste à
l'Américaine
de Mamie
Gézette*



**SPINY
LOBSTER**
HEAD BISQUE SAUCE

Request ink pasta
or Gnocchi
as a side

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

닭새우과 / Tôm Hùm
龍蝦 / イセエビ科

2.500.000 vnd

LANGOUSTE
À
L'AMÉRICAINÉ

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

2.800.000 vnd

MÉROU
EN
BOUILLABAISSE



VALLON DES AUFFES

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



Tizette Tassara



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

Figure de poulpe

シーフード

MAIN DISHES

海鮮

M E R

PASTIS TIGER PRAWN

Gambas flambées au Pastis et pâtes à la bisque de têtes

Tiger prawn flamed with Pastis & head shrimp bisque pasta

새우 파스타 / Mi Tôm Pastis / 鲜虾意面 / エビのパスタ



:

... 540.000 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 / Mi Mực, với trứng cá đối / 墨水意大利面 / インクパスタ



:

... 490.000 vnd

COGNAC MANTIS SHRIMP

Cigales de mer flambées au Cognac et gnocchi à la bisque de Chambri

Mantis shrimp served with creamy Cognac Slipper lobster sauce

매미새우과 / Tôm tit Cognac / 蟬蝦科 / セミエビ科



:

... 950.000 vnd

CHEF'S STUFFED SQUID

Encornet farci au porc confit

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 / 酿鱿鱼 / イカの詰め

:

... 570.000 vnd

Oh La La

デザート

SWEETS
DESSERTS

甜點



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

: 230.000 vnd



CORSICA LEMON CHEESECAKE

Fiadone au citron jaune - Recette du maquis

Ricotta cheese cake with yellow lemon - fruit sorbet

치즈케이크 / Bánh Phô Mai Chanh / 乳酪蛋糕 / チーズケーキ

: 220.000 vnd



CHOCOLATE CAKE

Gâteau au chocolat et sa boule de glace - Tout simplement

Chocolate cake with scoop of ice-cream

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

: 210.000 vnd

Casgu Casanu

チーズ

CHEESE
FROMAGE

奶酪



FRENCH CHEESE

Fromages importés de France

The daily selection from the Chef

치즈 / Phô Mai Pháp / 奶酪 / チーズ



: 350.000 vnd

WINE BY GLASS

WHITE WINE

Corse : Vermentinu / Rolle 250.000 VND

Côtes du Rhône : Viognier / Grenache Blanc / Roussanne 310.000 VND

Grenache Blanc 280.000 VND

Viognier 290.000 VND

Sauvignon Blanc 280.000 VND

Chardonnay 250.000 VND

ROSÉ WINE

Cinsault 230.000 VND

RED WINE

Corse : Niellucciu / Sangiovese 250.000 VND

Côtes du Rhône : Grenache / Syrah 310.000 VND

Grenache / Syrah 280.000 VND

Syrah 290.000 VND

Pinot Noir 250.000 VND

SPARKLING

Champagne by glass 360.000 VND

Champagne - BRUT - Demi bottle 1.290.000 VND

Champagne - ROSÉ - Demi bottle 1.990.000 VND

SWEET WINE

Muscat de Cap Corse 320.000 VND

COGNAC - COMPOSITION

FINE CHAMPAGNE

TESSERON
COGNAC



290.000 VND

COGNAC - X.O OVATION

TESSERON
COGNAC



Lot N°90
440.000 VND

1er CRU DE COGNAC COGNAC - X.O TRADITION

GRANDE CHAMPAGNE

TESSERON
COGNAC



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

SAMPAN
RHUM VIETNAM
CELLAR SERIES COGNAC CASK
350.000 VND

Clement
**FRENCH
CARIBBEAN
RHUM**
350.000 VND

SAMPAN
RHUM VIETNAM
OVERPROOF
150.000 VND

WHISKY BELLEVUE FRANCE	WHISKY BELLEVUE FRANCE	WHISKY BELLEVUE FRANCE	WHISKY BELLEVUE FRANCE	WHISKY BELLEVUE FRANCE	WHISKY BELLEVUE FRANCE
TRIPLE MALT FINITION PRUNE	TRIPLE MALT FINITION CALVADOS	TRIPLE MALT FINITION PRUNE	TRIPLE MALT FINITION SAUTERNES	TRIPLE MALT FINITION SAUTERNES	TRIPLE MALT ÉDITION TOIRUBÉE
490.000 VND	560.000 VND	280.000 VND	310.000 VND	430.000 VND	440.000 VND

MAISON FONDÉE EN 1872

L.N. MATTEI CAP CORSE

280.000 VND



CAPO' SPRITZ

PASTIS
RICARD
MARSEILLE
90.000 VND



Schweppes®

**APEROL
SPRITZ**

BITTER
&
SPARKLING
WINE
230.000 VND

SODA WATER
TONIC WATER
GINGER ALE
90.000 VND

JUICE

APRICOT Juice
PEAR juice
110.000 VND

**LIMONCELLO
SPRITZ**

LIMONCELLO
&
SPARKLING
WINE
230.000 VND

PICON
BIÈRE

LAGER
BEER
ORANGE
LIQUOR
130.000 VND

**FRENCH
SYRUP**
90.000 VND

**SPARKLING
WATER**
Bottle 75 cl
125.000 VND

Coca-Cola
90.000 VND

**MINERAL
WATER**
Bottle 75 cl
125.000 VND

MONACO

LAGER
BEER
GRENADINE
LIMONADE
130.000 VND



CABANON

FRENCH RESTAURANT *PALACE* ROOFTOP WINE BAR



RECETTE
RECETTE



ZÉZETTE
ZÉZETTE

CUISINE
PROVENÇALE
TRADITIONNELLE

PASTIS
RICARD
MARSEILLE

OYSTER
PALACE

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