



Bar à huîtres & vins

X6 X9 X12

| | | | |
|-------------------------|------------|------------|------------|
| Fine de cancale | 14€ | 19€ | 25€ |
| Prat-Ar-Coum | 15€ | 22€ | 29€ |
| L'Imperatrice | 17€ | 23€ | 30€ |
| Tarbouriech rose | 19€ | 26€ | 35€ |
| Utah Beach | 18€ | 25€ | 34€ |
| Belon plate | 17€ | 23€ | 30€ |
| Poget 100% | 18€ | 25€ | 34€ |

Duo huitres chaudes (Parmesan / Sel de l'Atlas/safan) 12€
Assiette pain, beurre BORDIER, perles aux choix 4€

*Perles & beurre Bordier au choix
(perles : yuzu, ponzu, truffe balsamique, vinaigre échalotes)
(Beurre bordier : yuzu, algues, demi sel)

Signature Cabane du Cayo

Caviar Maison Prunier 30g – 85,00€

Tarama / Blinis – 20,00 €

Bouquet de crevettes roses perles de corail 400g – 15 €

Le duo terroir de la cabane – 15€

Paté 90g Canard ou Campagne espelette

Saucisson sec au choix: châtaigne, sanglier, nature, Beaufort



Mon histoire avec les huîtres et le vin

La passion qui m'a suivi toute ma vie
Ma relation avec les huîtres a commencé très tôt,
sur les marchés de mon village,
où je vendais mes premières douzaines pour gagner mes premiers francs.

Sans le savoir, j'apprenais déjà l'essentiel :
le respect du produit, la précision du geste,
et la magie d'un goût iodé qui crée du lien.
Ces matinées froides, ces couteaux qui claquent,
ces sourires à la première bouchée...
tout cela a façonné ma passion.

Et c'est cette passion, née simplement mais profondément,
qui m'a conduit à créer La Cabane du Cayo :
Un lieu où l'huître se révèle autrement,
où tradition et modernité se rencontrent,
et où chaque dégustation devient une émotion rare,
une expérience iodée unique et encore inconnue aujourd'hui.

La première étincelle qui mène à la Cabane du Cayo
Mon premier métier, ma première passion est née sur les routes,
lorsque je travaillais comme VRP pour Henri Maire.

Je découvais alors le vin autrement :
non pas comme un produit, mais comme une émotion que l'on transmet.

Chaque dégustation improvisée, chaque bouteille présentée,
m'a appris que le vin raconte une histoire avant même d'être servie.

Cette expérience a formé mon palais,
modelé mon regard,
et ancré en moi l'idée que le vin doit sublimer le moment,
pas simplement l'accompagner.

C'est cette sensibilité-là que j'ai portée avec moi en créant La Cabane du Cayo.

Un lieu où mes deux premières passions — le vin et l'huître —
se rencontrent, se répondent, et se magnifient.
Ici, chaque verre dialogue avec chaque bouchée.

Le vin révèle l'iode.

L'huître révèle la minéralité.

Et ensemble, ils créent une émotion que j'ai imaginée seul :
une expérience iodée & vineuse unique, élégante, et encore inconnue aujourd'hui.

Jo.



Vins blancs & bulles

Picpoul de Pinet – Languedoc – 28,00 € la bouteille / 6,00 € le verre

Sec, floral, salin : parfait sur Tarbouriech & Utah.

Muscadet Sèvre & Maine – Loire – 26,00 € la bouteille / 6,00 € le verre

Frais, minéral, idéal Fine de Cancale.

Chablis – Bourgogne – 42,00 € la bouteille / 8,00 € le verre

Minéralité tendue, sublime huîtres iodées.

Saké japonais – 51,00 € la bouteille / 6€ le shot

Accord idéal avec huîtres grillées façon “barbecue japonais”.

Arbois Pupillin – Jura – 47,00 € la bouteille / 7,00€ le verre

Tension, pureté, accord gastronomique Belon & Gillardeau.

Champagne – Blanc de Blancs – 72,00 € la bouteille / 12,00 € la coupe

Fraîcheur, bulles fines.

Champagne Philipponnat – Zéro Dosage – 95,00 € la bouteille

Sec, droit, profil gastronomique.

Bière Cayo - Lemovice I.P.A jasmin 5,5°/ 33cl - 7€

IPA florale, brassée par Lemovice pour la cabane du cayo.

Bière pression Turtle blonde :

Demi : 4,50€

Pinte : 7,50€

Alcool servi uniquement avec un plat

Chaque huître est ouverte à la commande, accompagnée au choix de perles de Yuzu, de vinaigre d'échalote, de Ponzu, de truffe balsamique ou de fruits de la passion. Ces perles éclatent en bouche et subliment parfaitement nos huîtres signatures.

Le beurre Bordier, quant à lui, est élaboré à partir d'un lait d'exception provenant de petites exploitations situées dans un rayon de 100 km entre Bretagne, Normandie et Pays de la Loire. Baratté artisanalement à Noyal-sur-Vilaine, ce beurre vivant reflète les saisons : plus pâle en hiver, plus souple et aromatique au printemps. Une matière noble aux saveurs authentiques.

La Cabane du Cayo : L'Elégance iodée.

SOFT



Eau blle plate 50cl : 4,00€

Eau blle gazeuse 50cl : 4,50€

Perrier 33cl : 4,50€

Andros Tomate & Menthe 25cl : 6,50€

Andros Basilic & Fraise 25cl : 6,50€

Limouzi cola 33cl : 4,50€

Limouzi Tea fresh : 4,50€

Limouzi Limounade : 4,50€

Limouzi Agrum Fresh : 4,50€

CAFE 100% Arabica

Expresso : 2,50€

Long : 3,00€

THE

Menthe : 4,00€

Ceylan noir : 4,00€

Huitres à emporter à la bourriche sur demande

**La cabane du Cayo
1, place de la motte
87000 LIMOGES**