

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€

L'or de la Méditerranée, la Poutargue Signature Cayo – 12€
Duo huitres chaudes (Parmesan / Sel de l'Atlas/safran) – 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€

PECHE DU JOUR

Tarama premium Neuvic et ses blinis tièdes – 20€

Emincé de Saumon fumé Aneth Citron – 18 €

Bouquet de crevettes roses 400g – 15€

Bouquet de crevettes grises 100g – 6€

Duo Saint Jacques marinée / Rillettes de poissons – 15€

SUR LA TERRE

Le duo terroir de la cabane – 15€

Terrine de Campagne, Comté

Saucisson sec au choix: piment d'espelette, 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 découvrais 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

Picpoulde Pinet –Languedoc–28,00 € la bouteille 75cl / 6,00 € le verre 12cl

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

Muscadet Sèvre & Maine – Loire – 26,00 € la bouteille 75 cl / 6,00 € le verre 12cl

Frais, minéral, idéal Fine de Cancale.

Chablis – Bourgogne – 42,00 € la bouteille 75cl / 8,00 € le verre 12cl

Minéralité tendue, sublime huîtres iodées.

Saké japonais – 51,00 € la bouteille 75 cl / 6€ le shot 5cl

Accord idéal avec huîtres grillées façon “barbecue japonais”.

Arbois Pupillin – Jura – 47,00 € la bouteille 75cl / 7,00€ le verre 12cl

Tension, pureté, accord gastronomique Belon & Gillardeau.

Champagne – Blanc de Blancs – 72,00 € la bouteille 75cl / 12,00 € la coupe 12,5cl

Fraîcheur, bulles fines.

Champagne Philipponnat – Zéro Dosage – 95,00 € la bouteille 75cl

Sec, droit, profil gastronomique.

Rosé Minuty – 49€ la bouteille 75cl / 8€ le verre 12 cl

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 25 cl : 4,50€

Pinte 50 cl : 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.



DESSERT

Sorbet de chez “COUDERT” : 5€
(Poire ou Mangue)

Verrines glacées de chez “COUDERT” : 7€
(Grand Marnier, Opéra, Mojito)

Yaourt “BORDIER” 125g : 7€
(Vanille de Madagascar, Fraise de Plougastel, Myrtilles, Framboises)

SOFT

Eau bll plate 50cl : 4,00€

Eau bll 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€

Carafe d'eau : gratuite

CAFE 100% Arabica

Expresso : 2,50€

Long : 3,00€

THE

Menthe : 4,00€

Ceylan noir : 4,00€

“PRIX SERVICE COMPRIS ET TAXES”

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



LA CABANE DU CAYO

Information Allergènes

**Conformément au règlement européen (UE n°1169/2011),
l'établissement informe sa clientèle
sur la présence d'allergènes dans ses produits.**

Nos produits peuvent contenir :

- **Mollusques** : huîtres, moules, palourdes, coques, bulots...
- **Crustacés** : crevettes, langoustines, crabes, homards, gambas...

**Ces aliments sont reconnus comme allergènes majeurs.
Les personnes allergiques ou intolérantes sont invitées à éviter leur
consommation.**

**Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe avant
commande.**

**La Direction – La Cabane du Cayo
1 place de la Motte – Limoges**