



LE BISTROT CANAILLE EST VOTRE NOUVEAU LIEU DE RESTAURATION AU HAVRE.
UN ESPACE CONVIVAL POUR DÉGUSTER ET SE RETROUVER. UNE **CUISINE INVENTIVE ET CRÉATIVE**, QUI FAIT LA PART BELLE AU TERROIR NORMAND. DE LA MER À LA TERRE, ET JUSQU'AU SEPTIÈME CIEL !

NOTRE CHEF CUISINIER MET TOUTE SA PASSION ET SON TALENT DANS LA PRÉPARATION DE PLATS À LA FOIS MODERNES ET EMPREINTS D'UNE AUTHENTICITÉ PROPRE À NOTRE BELLE RÉGION, AVEC DES **PRODUITS EXCLUSIVEMENT FRAIS ET MAJORITAIREMENT LOCAUX ISSUS DE PRODUCTEURS NOTAMMENT EN SEINE-MARITIME.**

AU CŒUR DU QUARTIER SAINT-FRANÇOIS À PROXIMITÉ DU PETIT PORT DE PÊCHE, NOUS PROPOSONS DES **PLATS FAITS «MAISON» TYPIQUES DE LA CUISINE TRADITIONNELLE BISTROT ET BRASSERIE**, AU GRÉ DES SAISONS. NOUS RENDONS ÉGALEMENT HOMMAGE À CET ENVIRONNEMENT MARIN EN METTANT À L'HONNEUR **LE POISSON ET LES PRODUIS DE LA MER, TOUJOURS FRAIS ET DE SAISON**, SELON LES ARRIVAGES.

CET ÉTABLISSEMENT EST LE DERNIER NÉ DE NOTRE GROUPE, **APRÈS LES SUCCÈS DE NOS RESTAURANTS HAVRAIS. «LE PURE»**, QUAI SOUTHAMPTON ET **«LA BDH»**, PLACE DES HALLES CENTRALES.

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

**LE BEURRE, LE LAIT,
LA CRÈME & LES GLACES ARTISANALES :** FERME DU PANIER DE LÉONIE - CAUVILLE-SUR-MER

LES FRUITS & LÉGUMES : PRIMEURS DES HALLES CENTRALES - LE HAVRE
MAISON SOUDRY - HALLES CENTRALES -LE HAVRE

FLEURS COMESTIBLES : LE CHAMP DES COMESTIBLES, CAUVILLE-SUR-MER

LA VIANDE : BOUCHERIE LEMARCHAND - SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY

LE POISSON : PETIT PORT DU HAVRE ET HALIOTIS, CRIÉE DU HAVRE

LE POISSON FUMÉ : FUMOIR DE SAINT-CAST - HENANBIHEN
FUMERIE DE FÉCAMP

LE CHOCOLAT : MAISON VALRHONA

LES ÉPICES : GOOD ÉPICES - CAEN

LE CANARD & FOIE GRAS : FERME DES SAPINS - YPORT

LES ŒUFS : FERME DE BRETONNIÈRE - TURRETOT

LES BOISSONS

APÉRITIFS

KIR			
CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE	12 CL	5,00 €	
PORTO			
ROUGE OU BLANC	5 CL	5,00 €	
MARTINI			
ROUGE OU BLANC	5 CL	5,00 €	
GIN (NATURE OU TONIC)			
BOMBAY SAPPHIRE	4 CL	10,00 €	
VODKA			
POLIAKOV	4 CL	9,00 €	
RHUM			
HSE AMBRÉ	4 CL	9,00 €	
WHISKY			
CLAN CAMPBELL	4 CL	8,00 €	
JACK DANIEL'S	4 CL	9,00 €	
ABERLOUR 10 ANS	4 CL	10,00 €	
KNOCKANDO	4 CL	11,00 €	
DIVERS			
RICARD OU PASTIS	2 CL	4,00 €	
SUZE	4 CL	5,00 €	

BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
SAINT-OMER	3,90 €	4,90 €	7,50 €
GOUDALE	4,90 €	5,90 €	8,30 €
TRIPLE SECRET DES MOINES	4,90 €	5,90 €	8,30 €

BIÈRES BOUTEILLES

BELZEBUTH BLANCHE	5,50 €
BELZEBUTH PINK	5,50 €
DESPERADOS	5,50 €

COCKTAILS

MOJITO	25CL	10,00€
RHUM BLANC, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, ANGUSTURA		
AMERICANO MAISON	25CL	10,00€
RECETTE DU BARMAN		
PUNCH PLANTEUR	25CL	10,00€
RHUM BLANC, RHUM BRUN, ORANGE, ANANAS, GOYAVE, SUCRE DE CANNE		
TI PUNCH	12CL	8,50€
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE		

Travaillant avec une majorité de petits vignerons indépendants, certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'année.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

	COUPE	75CL
CUVÉE CAROLINE BLANC DE NOIRS	10,90€	59,00 €
CUVÉE LE PURE		59,00 €
CUVÉE MARYSE ROSÉ		69,00 €
CUVÉE ANDRÉ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 2014		79,00 €
RUINART BRUT.....		89,00 €

DIGESTIFS

GET 27 ET 31	4CL	9,90€
COGNAC	4CL	9,90€
BÉNÉDICTINE	4CL	9,90€
ARMAGNAC	4CL	9,90€
CALVADOS ROLLON AOC JANNETON 10 ANS		10,00 €

VINS ROUGES

	VERRE	50CL	75CL
LA LOIRE			
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP BIO 2019	6,00€	19,00€	28,00 €
CHÂTEAU FOUQUET			
SANCERRE 2019	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE MILLET			
LE BEAUJOLAIS			
MOULIN À VENT 2020			35,00 €
CHÂTEAU LA TERRIÈRE			
LE BORDELAIS			
GRAVES AOP 2017	6,00€	19,00€	28,00 €
LA MOTTE ROBIN			
LUSSAC SAINT-ÉMILION 2018			33,00 €
CHÂTEAU TAUREAU			
ST ESTEPHE 2016			45,00 €
CHÂTEAU COSSIEU COUTELIN			
LA BOURGOGNE			
GIVRY 2019			36,00 €
VIGNERONS DE BUXY			
LE ROUSSILLON			
CANAILLE 2020	5,90€	19,50€	27,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
PUR SANG 2020			29,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
VALLÉ DU RHÔNE			
CÔTE ROTIE 2018			89,00 €
GERMINE DU CLAUD			

VINS BLANCS

LA BOURGOGNE			
MACON SOLUTRE 2020	5,90€	19,50€	30,00 €
DOMAINE AUVIGNE			
CHÂBLIS 2020	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE BROCARD			
POUILLY-FUISSÉ 2020			49,00 €
DOMAINE AUVIGNE			

LA LOIRE	VERRE	50CL	75CL
SANCERRE 2019 DOMAINE MILLET			39,00 €
LE BORDELAIS			
ENTRE DEUX MERS 2019 CUVÉE CLÉMENCE			26,00 €
LE SUD-OUEST			
HORGELUS MOELLEUX 2020 LE BAL DES PAPILLONS	5,90€	19,50€	26,00 €
L'ALSACE			
RIESLING BIO DOMAINE FERNAND ANGEL			26,00 €
LE SUD-EST			
VIOGNIER IGP MÉDITERANNÉE DOMAINE PETIT MAZURET	5,90€	19,50€	27,00 €

VINS ROSÉS

CABERNET D'ANJOU 2020 DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	4,50€	18,00€	25,00 €
SÉLECTION DU MOMENT PROVENCE AOP LE PAS DU MOINE	4,50€	18,00€	25,00 € 35,00 €

CIDRE

CIDRE BRUT ARTISANAL LA MAISON DU PÈRE TRANQUILLE			16,50 €
---	--	--	---------

SOFTS

COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 CL	3,90 €
ORANGINA	25 CL	3,90 €
FUZE TEA	25 CL	3,90 €
JUS DE FRUITS RAUCH	20 CL	3,90 €
SIROP A L'EAU	25 CL	2,90 €
DIABOLO	25 CL	3,90 €
PERRIER	33 CL	3,90 €
LIMONADE	25 CL	3,90 €
SCHWEPPES - SCWHEPPES AGRUMES	25 CL	3,90 €

EAUX

	50CL	75CL	1L
EVIAN	4,90 €		6,50 €
BADOIT	4,90 €		6,50 €
CHATELDON		7,90€	

LA CARTE

APÉRITIF (POUR 2 PERSONNES)

L'ASSIETTE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, CREVETTES GRISES & AMANDES)	10,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON DU FUMOIR DE FÉCAMP, CRÈME DE CIBOULETTE & TOAST	14,90€
LE MIX D'ANTIPASTI «MAISON»	14,90€
LE POT DE RILLETES DE CANARD DE LA FERME DES SAPINS	10,90€

ENTRÉES

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, CRÈME YUZU & ANETH	14,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON	15,90€
LA TERRINE DE LAPIN À LA PISTACHE «MAISON», JEUNES POUSSÉS & PAIN AU NOIX	9,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, JAMBON DE PAYS, PESTO & TOMATES ANCIENNES	12,90€
LE CHÈVRE CHAUD DE LA FERME DE SAINT-COSME, LARD FUMÉ & VINAIGRETTE AUX NOISETTES	9,90€
LE CANNELLONI DE CREVETTES ROSES DU PETIT PORT, MAYONNAISE AUX AGRUMES	10,90€
LE FEUILLETÉ DE CAMEMBERT ET ANDOUILLE DE VIRE & POMMES DE NORMANDIE	10,90€
LE GASPACHO DE MELON AU PORTO, CHIPS DE BACON	9,90€
LA SOUPE DE POISSONS «MAISON», CROUTONS À L'AIL & ROUILLE «MAISON»	12,90€
LES RILLETES DE CABILLAUD À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE & POIVRONS ROUGES	9,90€

PLATS

LES VIANDES

LE MAGRET DE CANARD ENTIER (ENVIRON 350G) D'YPORT AU SIROP D'ÉRABLE & ABRICOTS CONFITS	23,90€
LA CÔTE DE VEAU GRAND-MÈRE AUX MORILLES	21,90€
LE FILET DE BŒUF NORMAND	24,90€
LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE	16,90€
LES CÔTELETTES D'AGNEAUX MARINÉES AU THYM & JUS CORSÉ	19,90€
LA CÔTE DE BŒUF NORMANDE À PARTAGER POUR DEUX (ENVIRON 1KG)	59,90€
LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE VALLÉE D'AUGE	15,90€
LE VÉRITABLE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR LE CHEF	16,90€
LE BURGER CANAILLE À L'ITALIENNE	16,90€

LES POISSONS

LE PAVÉ DE SAUMON SNAKE & RÉDUCTION D'ESTRAGON	17,90€
LE CABILLAUD À L'UNILATÉRAL & BEURRE BLANC AGRUMES	16,90€
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES	15,90€

GARNITURE - AU CHOIX

Frites maison
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Risotto
Poêlée de légumes de saison
Gratin dauphinois
Mésclun de jeunes pousses

SAUCES - AU CHOIX

Camembert
Béarnaise
Échalotes confites
Poivres

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS ET MESCLUN	5,90€
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	5,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	5,90€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA	6,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE SPÉCULOS & GLACE VANILLE DE LÉONIE	6,90€
BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	7,90€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	7,90€
PROFITEROLES ET LEUR CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA	8,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST	8,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND	9,90€

COUPES GLACÉES

LA GUERANDAISE	6,90€
VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, BISCUIT BRETON ET CHANTILLY	
LA TUTTI FRUTTI	6,90€
VANILLE, FRUITS ROUGES, COULIS DE FRUITS FRAIS ET CHANTILLY	
LA MANHATTAN	6,90€
CHOCOLAT BLANC, CHOCOLAT DULCEY, CHOCOLAT NOIR, BROWNIE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & DÉCA	2,50 €
DOUBLE CAFÉ & DÉCA	4,50 €
CAFÉ CRÈME	4,00 €
CAFÉ & DÉCA ALLONGÉ	2,90 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CHOCOLAT	4,00 €
THÉ & INFUSION	3,50 €

MENU ENFANT

11,90 €

STEAK HÂCHÉ **OU** CABILLAUD

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

BROWNIE **OU** GLACE DEUX BOULES AU CHOIX

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



MENU CANAILLE

31,90€

ENTRÉES

L'ASSIETTE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSE, CREVETTES GRISES & AMANDES)
LA BURRATA CRÉMEUSE, JAMBON DE PAYS, PESTO & TOMATES ANCIENNES
TERRINE DE LAPIN À LA PISTACHE, MESCLUN ET SES TOASTS
FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON
LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, CRÈME YUZU & ANETH

PLATS

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE VALLÉE D'AUGE
LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE
LE CABILLAUD À L'UNILATERAL & BEURRE BLANC AUX AGRUMES
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES
LE VÉRITABLE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR LE CHEF

GARNITURES

FRITES «MAISON»
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
À L'HUILE DE TRUFFE
RISOTTO
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DAUPHINOIS
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

SAUCES

CAMEMBERT
BÉARNAISE
ÉCHALOTES CONFITES
POIVRES

DESSERTS

À LA CARTE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



MENU DU MIDI

(SERVI DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **17,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21,90€**

ENTRÉES

LE GASPACHO DE MELON AU PORTO, CHIPS DE BACON

LA TERRINE DE LAPIN À LA PISTACHE «MAISON», JEUNES POUSSÉS & PAIN AU NOIX

LES RILLETES DE CABILLAUD À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE & POIVRONS ROUGES

LES TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA DI BUFFALA, PESTO & JAMBON DE PAYS

L'ŒUF MOLLET DE FERME, MAYONNAISE AUX HERBES, ET LARD FUMÉ

L'ENTRÉE DU JOUR

PLATS

LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE VALLÉE D'AUGE

LES JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE ET AU MIEL

LE CABILLAUD À L'UNILATERAL & BEURRE BLANC AUX AGRUMES

LA SALADE CANAILLE

CHÈVRE CHAUD, LARD FUMÉ, ŒUF MOLLET, TOMATES ANCIENNES, PARMESAN & PESTO

LE PLAT DU JOUR

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA

CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE

LE BROWNIE MAISON & GLACE VANILLE

COUPE 2 BOULES AU CHOIX & CHANTILLY MAISON

DESSERT DU JOUR

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

