



**LE BISTROT CANAILLE, LA BONNE ADRESSE DU 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.

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

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

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

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

**LE CHOCOLAT :** MAISON VALRHONA

**LE SAUMON FUMÉ :** PÊCHERIE ET FUMERIE SEPOA DELGOVE - FÉCAMP

**LES ŒUFS :** FERME DE BRETTONIÈRE - TURRETOT

# LES BOISSONS

## APÉRITIFS

<b>KIR</b>			
CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE .....	12 CL .....		5,00 €
<b>KIR NORMAND (CIDRE)</b>			
CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE .....	12 CL .....		5,00 €
<b>PORTO</b>			
ROUGE OU BLANC .....	5 CL .....		5,00 €
<b>MARTINI</b>			
ROUGE OU BLANC .....	5 CL .....		5,00 €
<b>GIN (NATURE OU TONIC)</b>			
BOMBAY SAPPHIRE .....	4 CL .....		10,00 €
<b>VODKA</b>			
POLIAKOV .....	4 CL .....		9,00 €
<b>RHUM</b>			
HSE AMBRÉ .....	4 CL .....		9,00 €
<b>WHISKY</b>			
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 €
<b>DIVERS</b>			
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 €
BIÈRE DU MOMENT .....	4,90 €	5,90 €	8,30 €

## BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS .....	5,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL .....	5,50 €

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.

# LES BOISSONS

## 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		
COCKTAIL CANAILLE .....	25CL .....	10,00€
CONSULTER L'ARDOISE		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

BORA-BORA .....	25 CL .....	6,90 €
ORANGE, ANANAS, GOYAVE, SUCRE DE CANNE		
VIRGIN MOJITO .....	25 CL .....	6,90 €
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, LIMONADE		

## CHAMPAGNES



	COUPE	75CL
CUVÉE CAROLINE BLANC DE NOIRS .....	10,90€	59,00 €
CUVÉE MARYSE ROSÉ .....		69,00 €
RUINART BRUT.....		89,00 €

## DIGESTIFS

GET 27 ET 31 .....	4CL .....	9,90€
COGNAC .....	4CL .....	9,90€
BÉNÉDICTINE .....	4CL .....	9,90€
ARMAGNAC .....	4CL .....	9,90€
MACÉRATION CANAILLE .....	4CL .....	9,90€
CALVADOS ROLLON AOC JANNETON 10 ANS .....	4CL .....	9,90€
LIMONCELLO .....	4CL .....	9,90€
IRISH COFFEE .....	15CL .....	11,90€

## VINS ROUGES

	VERRE	50CL	75CL
<b>LA LOIRE</b>			
SAUMUR AOP BIO .....	6,00€	19,00€	28,00 €
CHÂTEAU FOUQUET			
SANCERRE .....	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE MILLET			
<b>LE BEAUJOLAIS</b>			
MOULIN À VENT .....			35,00 €
CHÂTEAU LA TERRIÈRE			
<b>LE BORDELAIS</b>			
GRAVES AOP .....	6,00€	19,00€	28,00 €
LA MOTTE ROBIN			
LUSSAC SAINT-ÉMILION .....			33,00 €
CHÂTEAU TAUREAU			
ST ESTEPHE .....			45,00 €
CHÂTEAU COSSIEU COUTELIN			
<b>LA BOURGOGNE</b>			
COTEAUX BOURGUIGNONS «LES CERISES D'ANTAN» .....			36,00 €
DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST			
<b>LE ROUSSILLON</b>			
CANAILLE .....	5,90€	19,50€	27,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
PUR SANG .....			29,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
<b>VALLÉ DU RHÔNE</b>			
CÔTE ROTIE .....			89,00 €
GERMINE DU CLAUX			

## VINS BLANCS

<b>LA BOURGOGNE</b>			
CHÂBLIS .....	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE COLLET			
POUILLY-FUISSÉ .....			49,00 €
DOMAINE AUVIGNE			
<b>LA LOIRE</b>			
SANCERRE .....	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE MILLET			
CHEVERNY BLANC .....	6,50€	22,00€	32,00 €
DOMAINE LE PORTAIL			
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE .....			26,00 €
DOMAINE LES FONTENELLES			
<b>LE SUD-OUEST</b>			
HORGELUS MOELLEUX .....	5,90€	19,50€	27,00 €
LE BAL DES PAPILLONS			
<b>L'ALSACE</b>			
RIESLING BIO .....			26,00 €
DOMAINE FERNAND ANGEL			
<b>LE SUD-EST</b>			
VIOGNIER IGP MÉDITERANNÉE .....	5,90€	19,50€	27,00 €
DOMAINE PETIT MAZURET			

## VINS ROSÉS

	VERRE	50CL	75CL
CABERNET D'ANJOU ..... DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	4,50€	18,00€	25,00 €
SÉLECTION DU MOMENT .....	4,50€	18,00€	26,00 €
PROVENCE AOP ..... LE PAS DU MOINE			35,00 €

## CIDRE

CIDRE BRUT ARTISANAL LA MAISON DU PÈRE TRANQUILLE .....	16,50 €
QUART DE CIDRE BRUT (25CL) .....	5,50 €

## 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€	

## 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 €

# LA CARTE

## APÉRITIF (À PARTAGER)

LA PLANCHE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, TOAST DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP & CRÈME CIBOULETTE) .....	15,90€
LA PLANCHE CANAILLE (CHÈVRE CHAUD, CHARCUTERIE, CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE).....	15,90€
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP ET SA CRÈME DE CIBOULETTE .....	16,90€
LE MIX D'ANTIPASTI «MAISON» (RILLETTE DE POULET, SAUMON FUMÉ, TERRINE DU CHEF, CHARCUTERIE, CREVETTES ROSES) .....	19,90€

## ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE SAISON & CROMESQUI DE LIVAROT  .....	9,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS .....	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & MESCLUN .....	10,90€
L'ŒUF COCOTTE, CAMEMBERT, LARD FUMÉ & OIGNONS ROUGES (ENV. 15 MIN D'ATTENTE) .....	10,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS .....	10,90€
LES OS À MOELLE GRATINÉS & PETITS PAINS CHAUDS AU BEURRE D'AIL .....	11,90€
LA TARTINE D'ARMOR, ANDOUILLE DE BRETAGNE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT .....	12,90€
L'ASSIETTE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, TOAST DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP & CRÈME CIBOULETTE) .....	12,90€
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & MORILLES .....	13,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES .....	14,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON .....	16,90€

## SALADES

LA SALADE CANAILLE .....	16,90€
JEUNES POUSSÉS, CHÈVRE CHAUD & MIEL SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES, COPEAUX DE GRANA	
LA SALADE CAESAR .....	16,90€
JEUNES POUSSÉS, POULET PANÉ PANKO MAISON, CROÛTONS, GRANA, ŒUF & SAUCE CAESAR MAISON	
LA SALADE NORDIQUE .....	18,90€
JEUNES POUSSÉS, SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP, ŒUF, CROÛTONS, CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	

 PLAT VÉGÉTARIEN

### 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.

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.



# LA CARTE

## PLATS

LE RIZ PILAF VÉGÉTARIEN, LÉGUMES DE SAISON & CRÈME DE VIEUX PARMESAN  ..... 15,90€

## LES VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN ..... 16,90€

LA BAVETTE D'ALOYAU (ENVIRON 200G - 1 SAUCE AU CHOIX) ..... 17,90€

LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE ..... 18,90€

LE BURGER CANAILLE, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE VIEUX PARMESAN ..... 18,90€

LE BURGER DE POULET PANÉ MAISON, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE CAMEMBERT ..... 18,90€

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX) ..... 19,90€

LE PLUMA DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, RÉDUCTION AU SIROP D'ÉRABLE ..... 19,90€

LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS & FRITES MAISON ..... 21,90€

LA CÔTE DE VEAU «GRAND-MÈRE» (ENVIRON 300G) & CRÈME DE MORILLES ..... 24,90€

LA BELLE ENTRECÔTE RACE NORMANDE (ENVIRON 350G - 1 SAUCE AU CHOIX) ..... 25,90€

LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G) ..... 25,90€

- DEMI-MAGRET (ENVIRON 200G) ..... 19,90€

## À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

L'ÉPAULE D'AGNEAU (ENVIRON 1KG) CONFITE 7H, JUS CORSÉ AU THYM ..... 49,90€

LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG - 2 SAUCES AU CHOIX) ..... 59,90€

## LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AU BEURE NOISETTE & CÂPRES ..... 17,90€

LE CABILLAUD RÔTI, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE NOISETTES ..... 18,90€

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & CRÈME D'ESTRAGON ..... 21,90€

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, 5 BAIES ET AGRUMES ..... 23,90€

LES 6 BELLES SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES JUSTE SNACKÉES, RÉDUCTION AU YUZU (EN SAISON ET SELON ARRIVAGE) ... 27,90€

## GARNITURES - 1 AU CHOIX

FRITES «MAISON»

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE

RIZ PILAF

LÉGUMES DE SAISON

GRATIN DAUPHINOIS

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

## SAUCES

CRÈME DE VIEUX PARMESAN

BÉARNAISE

ÉCHALOTES

POIVRE

CAMEMBERT

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

 PLAT VÉGÉTARIEN

## 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.

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 .....	6,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE .....	7,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON .....	7,90€
RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE AU RHUM-RAISIN DE LÉONIE .....	7,90€
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS .....	7,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA GLACE VANILLE DE LÉONIE .....	7,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE CAMEL DE LÉONIE .....	8,90€
LE CHEESECAKE, CROUSTILLANT SPÉCULOOS-CHOCOLAT BLANC, POIRES & COULIS DE POIRE .....	8,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON MAISON, CHANTILLY MAISON .....	8,90€
LA TARTE TATIN DU CHEF, GLACE AU CAMEL BEURRE SALÉ DE LÉONIE .....	9,90€
LES PROFITEROLES GLACE PISTACHE DE LÉONIE, CHOCOLAT CHAUD MAISON, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC SPÉCULOOS & CHANTILLY .....	9,90€
LE MACARON VANILLE DE PAPOUSIE, FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC & INSPIRATION FRAMBOISE .....	9,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST .....	9,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND .....	9,90€
THÉ TRÈS GOURMAND .....	10,90€

## COUPES GLACÉES

LA GUERANDAISE .....	9,90€
VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, GRANOLA ET CHANTILLY	
LA POIRE BELLE HÉLÈNE .....	9,90€
GLACE VANILLE DE LÉONIE, POIRES AU SIROP, SAUCE CHOCOLAT MAISON & CHANTILLY	
LA COUPE CANAILLE .....	9,90€
GLACE RHUM RAISIN DE LÉONIE, VANILLE MACÉRATION CANAILLE & CHANTILLY	

LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

# MENU ENFANT

12,90 €

STEAK HÂCHÉ **OU** CABILLAUD

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT **OU** GLACE DEUX BOULES AU CHOIX

(VANILLE, CHOCOLAT, FRUITS ROUGES, CAMEL BEURRE SALÉ)

### 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.

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

32,90 €

## ENTRÉES

L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, TOAST DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP & CRÈME CIBOULETTE)  
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS  
LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE SAISON & CROMESQUI DE LIVAROT   
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & MESCLUN  
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES  
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS  
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON (+3€)

## PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
LA BAVETTE D'ALOYAU (1 SAUCE AU CHOIX)  
LE BURGER CANAILLE, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE  
LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS & FRITES MAISON  
L'AILE DE RAIE AU BEURE NOISETTE & CÂPRES  
LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & CRÈME D'ESTRAGON  
LE CABILLAUD RÔTI, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE NOISETTES

**GARNITURES :** FRITES «MAISON» - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF  
LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

**SAUCES :** CRÈME DE VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

## DESSERTS

LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

À LA CARTE

SUPPLÉMENTS:

+2€ POUR LE "CAFÉ TRÈS GOURMAND"

+3€ POUR LE "THÉ TRÈS GOURMAND"

**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.

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 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE SAISON & CHIPS DE LARD  
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS & FOIES DE VOLAILLE  
LA TARTINE D'ARMOR, ANDOUILLE DE BRETAGNE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT  
LES ŒUFS FERMIERS, CRÈME DE MAÏS CAJUN & LARD FUMÉ  
LES RILLETTES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS  
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS

## PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

LA BAVETTE D'ALOYAU (1 SAUCE AU CHOIX)  
LE CABILLAUD RÔTI, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE NOISETTES  
LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX ÉCHALOTES  
LE SUPRÊME DE VOLAILLE & CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
LA SALADE CANAILLE  
JEUNES POUSSES, CHÈVRE CHAUD & MIEL SUR TOAST, LARD FUMÉ, OEUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES, GRANA ET PESTO MAISON  
LE PLAT DU JOUR

**GARNITURES :** FRITES «MAISON» - ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE - RIZ PILAF  
LÉGUMES DE SAISON - GRATIN DAUPHINOIS - MESCLUN DE JEUNES POUSSES

**SAUCES :** CRÈME DE VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

## DESSERT

LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON  
RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE AU RHUM-RAISIN DE LÉONIE  
LE CHEESECAKE, CROUSTILLANT SPÉCULOOS-CHOCOLAT BLANC, POIRES & COULIS DE POIRE  
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS  
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON MAISON, CHANTILLY MAISON

### 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.

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.



IL EST POSSIBLE DE **PRIVATISER LE RESTAURANT**  
POUR TOUS TYPES D'ÉVÈNEMENTS :  
ANNIVERSAIRES, MARIAGES, SÉMINAIRES,  
REPAS D'AFFAIRES, COMMUNIONS, BAPTÊMES...

NOTRE ÉQUIPE ORGANISERA VOTRE SOIRÉE  
**SUR MESURE SELON VOS DÉSIRES.**

## **SUR COMMANDE**

**NOUS VOUS PROPOSONS  
UNE SÉLECTION DE METS À EMPORTER.**

FOIE GRAS DE CANARD .....	12.90€/100 GR
SAUMON FUMÉ .....	5,90 €/100 GR

**POUR TOUTE AUTRE ENTRÉE, PLATS & DESSERTS, NOUS CONSULTER.**

## **NOUS PROPOSONS NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS**

CHAMPAGNE  
**ROMAIN CREVEL**



CUVÉE CAROLINE BLANC DE NOIRS	23,90 €
CUVÉE LAURENCE BOISÉE	25,90 €
CUVÉE MARYSE ROSÉ	25,90 €
CUVÉE ANDRÉ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	28,00 €

### **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.

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.

