



**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 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

<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 €
TRIPLE SECRET DES MOINES .....	4,90 €	5,90 €	8,30 €

## BIÈRES BOUTEILLES

BELZEBUTH BLANCHE .....	5,50 €
BELZEBUTH PINK .....	5,50 €
DESPERADOS .....	5,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL .....	5,50 €

## COCKTAILS

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

TI PUNCH .....12CL .....8,50€  
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

COCKTAIL CANAILLE .....25CL .....10,00€  
RECETTE DU BARMAN

## CHAMPAGNES



	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€
MACÉRATION CANAILLE .....	4CL	9,90€
CALVADOS ROLLON AOC JANNETON 10 ANS .....	4CL	9,90€

## VINS ROUGES

### LA LOIRE

	VERRE	50CL	75CL
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 CLAUX			

## VINS BLANCS

### LA BOURGOGNE

CHÂBLIS 2020 .....	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE BROCARD			

POUILLY-FUISSÉ 2020 .....			49,00 €
DOMAINE AUVIGNE			
<b>LA LOIRE</b>	VERRE	50CL	75CL
SANCERRE 2019 .....	7,90€ .....	26,50€ .....	39,00 €
DOMAINE MILLET			
CHEVERNY BLANC 2020 .....	5,90€ .....	19,50€ .....	32,00 €
DOMAINE LE PORTAIL			
<b>LE BORDELAIS</b>			
ENTRE DEUX MERS 2019 .....			26,00 €
CUVÉE CLÉMENCE			
<b>LE SUD-OUEST</b>			
HORGELUS MOELLEUX 2020 .....	5,90€ .....	19,50€ .....	26,00 €
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

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

## 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€ .....	

## 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		

# LA CARTE

## APÉRITIF (POUR 2 PERSONNES)

LA PLANCHE CANAILLE (CAMEMBERT, PONT L'ÉVÊQUE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE, TERRINE DU CHEF).....	14,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON DU FUMOIR DE FÉCAMP, CRÈME DE CIBOULETTE & TOAST .....	16,90€
LE MIX D'ANTIPASTI «MAISON» .....	15,90€
LE POT DE RILLETES DE SAUMON «MAISON» .....	10,90€

## ENTRÉES

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, POMME GRANNY ET CÉLERI, SAUCE TERIYAKI .....	14,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON .....	18,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSÉS ET PAIN AU NOIX .....	9,90€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES ET LARD FUMÉ .....	11,90€
LE CHÈVRE CHAUD DE LA FERME DE SAINT-COSME, LARD FUMÉ & VINAIGRETTE AUX NOISETTES .....	9,90€
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET MAYONNAISE AU RAIFORT .....	15,90€
VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS, CRÈME DE CIDRE ET BEURRE D'AIL .....	14,90€
AMANDES FARCIES AU BEURRE DE CHORIZO .....	PAR 6 .....10,90€ ..... PAR 12..... 15,90€
LES RILLETES DE POISSON DU PETIT PORT, CHÈVRE FRAIS ET NOIX .....	10,90€

## PLATS

### LES VIANDES

LE MAGRET DE CANARD D'YPORT, RÉDUCTION AU FOIE GRAS - ENTIER ( ENVIRON 400G).....	25,90€
- DEMI-MAGRET (ENVIRON 200G) .....	19,90€
LA CÔTE DE VEAU GRAND-MÈRE AUX MORILLES .....	22,90€
LE FILET DE BŒUF NORMAND .....	25,90€
LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE .....	16,90€
SOURIS D'AGNEAU DE 7H (ENVIRON 400G), CONFITE MIEL ET ROMARIN, JUS RÉDUIT .....	24,90€
LA CÔTE DE BŒUF NORMANDE À PARTAGER POUR DEUX (ENVIRON 1KG) SELON ARRIVAGE .....	59,90€
LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN .....	15,90€
LE TARTARE DE BŒUF CAMPAGNARD AU COUTEAU, ÉCHALOTTES ET LARD CONFIT, OIGNONS FRITS .....	16,90€
LE BURGER CANAILLE D'AUTOMNE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN .....	17,90€
LE CAMEMBERT AOP RÔTI AU FOUR, CHARCUTERIE MONTAGNARDE ET POMMES GRENAILLES AU THYM .....	19,90€

### LES POISSONS

LES SAINT-JACQUES DU PETIT PORT, CHIPS DE CHORIZO ET RÉDUCTION POMMEAU-NOILLY-PRAT .....	23,90€
LE CABILLAUD À L'UNILATÉRAL & BEURRE BLANC MANDARINE .....	16,90€
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES .....	15,90€

### GARNITURE - AU CHOIX

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

### SAUCES - AU CHOIX

CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
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.

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€
RIZ AU LAIT D'ANTAN AU RHUM-RAISIN .....	6,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE .....	5,90€
DUO DE MOUSSES CHOCOLATS BLANC ET NOIR VALRHONA .....	6,90€
LE CŒUR COULANT AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE DE PAPOUASIE .....	6,90€
BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE AU PAIN D'ÉPICES DE LÉONIE .....	7,90€
FINANCIER À LA PISTACHE, GLACE À LA PISTACHE DE LÉONIE .....	7,90€
PROFITEROLES AU CARAMEL BEURRE SALÉ ET PRALIN, CARAMEL SERVI CHAUD .....	8,90€
LE CRUMBLE POMME-NOISETTE ET GLACE NOISETTE DE LÉONIE .....	7,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST .....	8,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND .....	9,90€

## COUPES GLACÉES

LA GUERANDAISE .....	7,90€
VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, FINANCIER ET CHANTILLY	
LA DAME BLANCHE .....	7,90€
VANILLE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY	
LA COUPE CANAILLE .....	10,90€
RHUM-RAISIN, VANILLE ET MACÉRATION CANAILLE AU RHUM	

## 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

12,90 €

STEAK HÂCHÉ **OU** CABILLAUD

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

FINANCIER **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.

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

LE CHÈVRE CHAUD DE LA FERME DE SAINT-COSME, LARD FUMÉ & VINAIGRETTE AUX NOISETTES  
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES ET LARD FUMÉ  
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSÉS ET PAIN AU NOIX  
FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON (+3€)  
LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, POMME GRANNY ET CÉLERI, SAUCE TERIYAKI

## PLATS

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE  
LE CABILLAUD À L'UNILATERAL & BEURRE BLANC MANDARINE  
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES  
LE CAMEMBERT AOP RÔTI AU FOUR, CHARCUTERIE MONTAGNARDE ET POMMES GRENAILLES AU THYM

### GARNITURES

FRITES «MAISON»  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  
À L'HUILE DE NOISETTE  
TAGLIATELLES  
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON  
GRATIN DAUPHINOIS  
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

### SAUCES

CRÈME DE VIEUX PARMESAN  
BÉARNAISE  
ÉCHALOTES CONFITES  
POIVRES

## DESSERTS

À LA CARTE

SUPPLÉMENTS:

+2€ POUR LE "CAFÉ TRÈS GOURMAND"

+3€ POUR LE "THÉ TRÈS GOURMAND"

+3€ POUR LA COUPE CANAILLE

### 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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET HUILE DE NOISETTE

LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSÉS ET PAIN AU NOIX

LES RILLETES DE POISSON DU PETIT PORT, CHÈVRE FRAIS ET NOIX

BRUSCHETTA CANAILLE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN, LARD FUMÉ,  
POMMES GRENAILLES ET ÉCHALOTTES CONFITES

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

LE CHÈVRE CHAUD DE LA FERME DE SAINT-COSME, LARD FUMÉ & VINAIGRETTE AUX NOISETTES

## PLATS

LA BAVETTE D'ALOYAU NORMANDE

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN

LE BŒUF BOURGUIGNON DU CHEF

LE CABILLAUD À L'UNILATERAL & BEURRE BLANC MANDARINE

LE HÂCHIS PARMENTIER CANAILLE AU LARD FUMÉ

LE PLAT DU JOUR

## DESSERT

DUO DE MOUSSES CHOCOLATS BLANC ET NOIR VALRHONA

RIZ AU LAIT D'ANTAN AU RHUM-RAISIN

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

FINANCIER NOISETTE, GLACE NOISETTE DE LÉONIE

ÎLE FLOTTANTE

CRUMBLE AUX POMMES, GLACE AU PAIN D'ÉPICES DE LÉONIE

### 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.

