



**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 FOIE GRAS :** FERME DES SAPINS - YPORT

**LES ŒUFS :** FERME DE BRETTONNIÈRE - 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 €

## 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€
RECETTE DU BARMAN		

	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-CHAMPIGNY 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>	VERRE	50CL	75CL
SANCERRE .....	7,90€.....	26,50€.....	39,00 €
DOMAINE MILLET			
CHEVERNY BLANC .....	5,90€.....	19,50€.....	32,00 €
DOMAINE LE PORTAIL			
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE .....			26,00 €
DOMAINE LES FONTENELLES			

### LE SUD-OUEST

HORGELUS MOELLEUX .....	5,90€.....	19,50€.....	26,00 €
LE BAL DES PAPILLONS			

### L'ALSACE

RIESLING BIO .....			26,00 €
DOMAINE FERNAND ANGEL			

### LE SUD-EST

VIOGNIER IGP MÉDITERANNÉE .....	5,90€.....	19,50€.....	27,00 €
DOMAINE PETIT MAZURET			

## VINS ROSÉS

CABERNET D'ANJOU .....	4,50€.....	18,00€.....	25,00 €
DOMAINE DE LA PETITE ROCHE			

SÉLECTION DU MOMENT .....	4,50€.....	18,00€.....	26,00 €
---------------------------	------------	-------------	---------

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 €

## 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		

## EAUX

	50 CL	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 (POUR 2 PERSONNES)


LE MIX D'ANTIPASTI «MAISON» .....	15,90€
LA PLANCHE CANAILLE (CHÈVRE CHAUD, JAMBON DE PAYS, TERRINE DU CHEF, CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE).....	15,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON, CRÈME DE CIBOULETTE & TOAST .....	16,90€

## ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE COURGES D'AUTOMNE, CROMESQUI DE MARRONS & HUILE DE NOISETTE  .....	9,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET PAIN AUX CÉRÉALES.....	9,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSÉS ET PAIN AU NOIX .....	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, NOIX & JEUNES POUSSÉS  .....	10,90€
LES 6 COUTEAUX GRATINÉS, BEURRE FERMIER À L'AIL PERSILLÉ .....	11,90€
LE GRAVLAX DU PÊCHEUR MARINÉ, ANETH, CITRON & SA CRÈME DE CIBOULETTE .....	12,90€
LE VOL-AU-VENT AUX ESCARGOTS & CHAMPIGNONS NOBLES DE SAISON .....	13,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES .....	14,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON .....	18,90€

## PLATS

### LES VIANDES

LA BAVETTE D'ALOYAU .....	16,90€
LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE VIEUX GRANA .....	16,90€
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL .....	17,90€
LE BURGER CANAILLE, PAIN BRIOCHÉ, LARD & CRÈME DE VIEUX GRANA .....	17,90€
LE RISOTTO DE COQUILLETES AU PARMESAN & DÉCLINAISON DE CAROTTES  .....	17,90€
LE CAMEMBERT RÔTI AU FOUR, CHARCUTERIE MONTAGNARDE & POMMES GRENAILLES AU THYM .....	20,90€
LA CÔTE DE VEAU GRAND-MÈRE, CRÈME DE CÈPES .....	23,90€
LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER ( ENVIRON 400G).....	25,90€
- DEMI-MAGRET (ENVIRON 200G).....	19,90€
LE FILET DE BŒUF NORMAND .....	25,90€

### À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

L'ÉPAULE D'AGNEAU (ENVIRON 1KG) CONFITE 7H AU MIEL & ROMARIN, JUS RÉDUIT .....	49,90€
LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG) .....	59,90€

### LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES .....	16,90€
LE CABILLAUD, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE PARMESAN .....	17,90€
LES SAINT-JACQUES JUSTE NACRÉES, RÉDUCTION DE CHAMPAGNE .....	25,90€

### GARNITURE - AU CHOIX

FRITES «MAISON»
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA NOISETTE
RISOTTO DE COQUILLETES
LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DAUPHINOIS

### SAUCES - AU CHOIX

CRÈME DE VIEUX GRANA
BÉARNAISE
ÉCHALOTES CONFITES
POIVRES

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.



## SALADES

LA SALADE CANAILLE .....	15,90€
JEUNES POUSSÉS, 4 TOASTS DE CHÈVRE CHAUD, LARD FUMÉ, ŒUF MOLLET, POMMES DE TERRE GRENAILLES	
LA SALADE NORDIQUE .....	18,90€
JEUNES POUSSÉS, SAUMON FUMÉ, GRENAILLES, ŒUF MOLLET, CROÛTONS, CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS ET MESCLUN .....	5,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE .....	6,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON .....	6,90€
LE RIZ AU LAIT DE FERME, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE RHUM-RAISIN DE LÉONIE .....	7,90€
LE CHEESECAKE NORMAND, POIRES, CALVADOS & FEUILLANTINE AU CHOCOLAT BLANC .....	7,90€
LE CŒUR COULANT AU CARAMEL & GLACE DE LÉONIE .....	7,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ DE LÉONIE .....	8,90€
LA TARTE TATIN DE MAMIE, GLACE AU MIEL DE LÉONIE & CRÈME FRAÎCHE AU SUCRE VANILLÉ .....	8,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON AU RHUM & CRÈME CHANTILLY .....	8,90€
LES PROFITEROLES DE LA MAISON, SAUCE AU CHOCOLAT VALRHONA .....	8,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST .....	9,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND .....	9,90€
THÉ TRÈS GOURMAND .....	10,90€

## COUPES GLACÉES

LA GUERANDAISE .....	8,90€
VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, GRANOLA ET CHANTILLY	
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE MAISON .....	10,90€
VANILLE, POIRES AU SIROP, SAUCE CHOCOLAT & CHANTILLY	
LA COUPE CANAILLE .....	10,90€
RHUM-RAISIN, VANILLE ET MACÉRATION CANAILLE AU RHUM	

# 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

32,90 €

## ENTRÉES

- LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, NOIX & JEUNES POUSSES 🌱
- LE VELOUTÉ DE COURGES D'AUTOMNE, CROMESQUI DE MARRONS & HUILE DE NOISETTE 🌱
- LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON,  
CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET PAIN AUX CÉRÉALES  
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES
- LE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME DES SAPINS, CHUTNEY DE SAISON (+3€)
- LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSES ET PAIN AU NOIX

## PLATS

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

- LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE VIEUX GRANA  
LA BAVETTE D'ALOYAU  
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES
- LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL
- LE CAMEMBERT RÔTI AU FOUR, CHARCUTERIE MONTAGNARDE & POMMES GRENAILLES AU THYM
- LE CABILLAUD, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE PARMESAN

### GARNITURES

- FRITES «MAISON»  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA  
NOISETTE  
RISOTTO DE COQUILLETES  
LÉGUMES DE SAISON  
GRATIN DAUPHINOIS

### SAUCES

- CRÈME DE VIEUX GRANA  
BÉARNAISE  
ÉCHALOTES CONFITES  
POIVRES

## DESSERTS

À LA CARTE

SUPLÉMENTS:

+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

LE VELOUTÉ DE COURGES D'AUTOMNE & HUILE DE NOISETTE 

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

LA TARTINE CANAILLE, ÉCHALOTES CONFITES, LARD FUMÉ, GRENAILLES ET CAMEMBERT

L'ŒUF MOLLET FERMIER, MAYONNAISE AUX HERBES, LARD FUMÉ & OIGNONS FRITS

LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE & PAIN AUX CÉRÉALES

LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, NOIX & JEUNES POUSSÉS 

## PLATS

LA BAVETTE D'ALOYAU

LE CABILLAUD, BEURRE BLANC À LA VANILLE DE PAPOUASIE & CRUMBLE DE PARMESAN

LES LASAGNES DU CHEF

LE SUPRÊME DE VOLAILLE , CRÈME DE VIEUX GRANA

LE PLAT DU JOUR

## DESSERT

LE RIZ AU LAIT DE FERME, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE RHUM-RAISIN DE LÉONIE

LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

LE VRAI BABA BOUCHON AU RHUM & CRÈME CHANTILLY MAISON

LE CHEESECAKE NORMAND, POIRES, CALVADOS & FEUILLANTINE AU CHOCOLAT BLANC

LE CŒUR COULANT CAMEL, GLACE 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.

