



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.

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 BRETONNIÈRE - TURRETOT

LES BOISSONS

APÉRITIFS

KIR			
CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE	12 CL	5,00 €	
KIR NORMAND (CIDRE)			
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 €
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
LA LOIRE			
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP BIO	6,00€	19,00€	28,00 €
CHÂTEAU FOUQUET			
SANCERRE	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE MILLET			
LE BEAUJOLAIS			
MOULIN À VENT			35,00 €
CHÂTEAU LA TERRIÈRE			
LE BORDELAIS			
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			
LA BOURGOGNE			
COTEAUX BOURGUIGNONS «LES CERISES D'ANTAN»			36,00 €
DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST			
LE ROUSSILLON			
CANAILLE	5,90€	19,50€	27,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
PUR SANG			29,00 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
VALLÉ DU RHÔNE			
CÔTE ROTIE			89,00 €
GERMINE DU CLAUX			

VINS BLANCS

LA BOURGOGNE			
CHÂBLIS	7,90€	26,50€	39,00 €
DOMAINE COLLET			
POUILLY-FUISSÉ			49,00 €
DOMAINE AUVIGNE			

LA LOIRE	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)

ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX)	12,90€
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 GASPACHO ANDALOUX, PESTO MAISON & GRANA	9,90€
LE CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ & MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS	9,90€
LA FOCCACIA AUX TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, BASILIC & PROSCIUTTO	10,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, JEUNES POUSSÉS ET PAIN AU NOIX	10,90€
LES RILLETES DE CABILLAUD AU PIMENT D'ESPELETTE & PAIN AUX NOIX	11,90€
LA TERRINE DE POISSON BLANC DU PETIT PORT, LÉGUMES DU SOLEIL & COULIS DE POIVRON ROUGE	11,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS & PESTO MAISON	13,90€
L'ENTREMET DE SAUMON FUMÉ, RICOTTA, BETTERAVE & PAIN À L'ENCRE DE SEICHE	15,90€
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 CURRY MADRAS	16,90€
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE & TUILE DE GRANA	17,90€
LE BURGER CANAILLE DU SOLEIL, PAIN AU PAPRIKA, BURRATA, PROSCIUTTO TOMATES & PESTO	17,90€
LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DU SOLEIL & JUS CORSÉ	21,90€
LA CÔTE DE VEAU GRAND-MÈRE AUX MORILLES	23,90€
LE MAGRET DE CANARD, RÉDUCTION ORANGE, MIEL & THYM - ENTIER (ENVIRON 400G)	25,90€
- DEMI-MAGRET (ENVIRON 200G)	19,90€
LE FILET DE BŒUF NORMAND	25,90€

LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES	16,90€
LE CABILLAUD, CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN & CRUMBLE DE CHORIZO	17,90€
LA BROCHETTE DE LOTTE MARINÉE, RÉDUCTION AU SAFRAN	24,90€

GARNITURE - AU CHOIX

FRITES «MAISON»
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA FÈVE DE TONKA
RIZ BASMATI FAÇON PILAF
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DAUPHINOIS
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

SAUCES - AU CHOIX

CRÈME DE CURRY MADRAS
BÉARNAISE
ÉCHALOTES CONFITES
POIVRES
BLEU

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.



SALADES

LA SALADE CAESAR	15,90€
JEUNES POUSSÉS, POULET PANÉ PANKO MAISON, CROÛTONS, GRANA, ŒUF PARFAIT & SAUCE CAESAR MAISON	
LA SALADE CANAILLE	15,90€
JEUNES POUSSÉS, CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF PARFAIT, TOMATES ANCIENNES, GRANA & PESTO MAISON	
LA SALADE DES NAUFRAGEURS	16,90€
JEUNES POUSSÉS, CREVETTES ROSES, BIGORNEAUX, BULOTS, TOMATES ANCIENNES, CROÛTONS, AVOCAT & SAUCE COCKTAIL MAISON	
LA SALADE NORDIQUE	18,90€
JEUNES POUSSÉS, SAUMON FUMÉ, GRENAILLES, ŒUF PARFAIT, 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€
LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	6,90€
LA BRIOCHE PERDUE, GLACE AU MIEL DE LÉONIE & CAMEL AU BEURRE SALÉ	7,90€
LE FINANCIER AUTOUR DE LA MYRTILLE	7,90€
LE CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON & SA GLACE DE LÉONIE	7,90€
LA PAVLOVA AU CITRON & FRAMBOISE	8,90€
PROFITEROLES AU CAMEL BEURRE SALÉ ET PRALIN	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, CAMEL BEURRE SALÉ, GRANOLA ET CHANTILLY	
LE TUTTI FRUTTI	8,90€
VANILLE, FRUITS ROUGES, COULIS DE FRUITS FRAIS ET CHANTILLY	
LA COUPE LIMONE	10,90€
SORBET CITRON, SORBET PAMPLEMOUSSE-CITRON VERT & LIMONCELLO	

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

ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX)
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS & PESTO MAISON
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 CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ & MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS
L'ENTREMET DE SAUMON FUMÉ, RICOTTA, BETTERAVE & PAIN À L'ENCRE DE SEICHE

PLATS

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CURRY MADRAS
LA BAVETTE D'ALOYAU
LE CABILLAUD, CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN & CRUMBLE DE CHORIZO
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES
LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DU SOLEIL & JUS CORSÉ
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE & TUILE DE GRANA

GARNITURES

FRITES «MAISON»
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
À LA FÈVE DE TONKA
RIZ BASMATI FAÇON PILAF
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DAUPHINOIS
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

SAUCES

CRÈME DE CURRY MADRAS
BÉARNAISE
ÉCHALOTES CONFITES
POIVRES
BLEU

DESSERTS

À LA CARTE

SUPPLÉMENTS:

+2€ POUR LE "CAFÉ TRÈS GOURMAND"

+3€ POUR LE "THÉ TRÈS GOURMAND"

+3€ POUR LA COUPE LIMONE

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 GASPACHO ANDALOUX, PESTO MAISON & GRANA

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

LA FOCCACIA AUX TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, BASILIC & PROSCIUTTO

L'ŒUF PARFAIT, CRÈME DE MAÏS, LARD FUMÉ & CRUMBLE DE CHORIZO

LES RILLETES DE CABILLAUD AU PIMENT D'ESPELETTE & PAIN AUX NOIX

LES TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA, PESTO & JAMBON DE PAYS

PLATS

LA BAVETTE D'ALOYAU

LE CABILLAUD, CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN & CRUMBLE DE CHORIZO

SALADE CAESAR

LA MOUSSAKA DU CHEF

LE SUPRÊME DE VOLAILLE , CRÈME DE CURRY MADRAS

LE PLAT DU JOUR

DESSERT

LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

LE CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON & SA GLACE DE LÉONIE

LE FINANCIER AUTOUR DE LA MYRTILLE

LE DÉLICE AU CITRON

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.

