



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.

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.**

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE METS À EMPORTER. NOUS CONSULTER POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

LE BEURRE & 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 BRETONNIÈRE - TURRETOT

LES BOISSONS

APÉRITIFS

KIR CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE	12 CL	5,50 €
KIR NORMAND (CIDRE) CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE	12 CL	5,50 €
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 DIPLOMATICO	4 CL	10,00 €
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	4,50 €
SUZE	4 CL	5,00 €

BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
SAINT-OMER	4,50 €	5,50 €	7,90 €
GOUDALE	4,90 €	6,50 €	8,90 €
BIÈRE DU MOMENT	4,90 €	6,50 €	8,90 €

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS	6,90 €
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€
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.....		99,00 €

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

LA LOIRE

	VERRE 12CL	50CL	75CL
SAUMUR AOP	6,00€	19,90€	28,90 €
DOMAINE JOSEPH			
SANCERRE	7,90€	26,90€	39,90 €
DOMAINE MILLET			

LE BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT			36,90 €
CHÂTEAU LA TERRIÈRE			

LE BORDELAIS

GRAVES AOP	6,00€	19,90€	28,90 €
LA MOTTE ROBIN			
LUSSAC SAINT-ÉMILION			33,90 €
CHÂTEAU TAUREAU			
ST ESTEPHE			45,90 €
CHÂTEAU MARTIN			

LA BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS «LES CERISES D'ANTAN»			36,90 €
DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST			

LE ROUSSILLON

CANAILLE	5,90€	19,90€	27,90 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			
PUR SANG			29,90 €
CHÂTEAU DE CORNEILLA			

LA VALLÉE DU RHÔNE

VENTOUX	4,90€	15,90€	24,90 €
DOMAINES LES ESTIVES			
CÔTE ROTIE			89,90 €
GERMINE DU CLAUX			

VINS BLANCS

LA BOURGOGNE

CHÂBLIS	7,90€	26,90€	39,90 €
DOMAINE COLLET			
POUILLY-FUISSÉ			49,90 €
DOMAINE AUVIGNE			

LA LOIRE

SANCERRE	7,90€	26,90€	39,90 €
DOMAINE MILLET			
CHEVERNY BLANC	6,50€	22,90€	32,90 €
DOMAINE LE PORTAIL			

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.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 26,90 €
DOMAINE LES FONTENELLES

LE SUD-OUEST

HORGELUS MOELLEUX 5,90€ 19,90€ 27,90 €
LE BAL DES PAPILLONS

L'ALSACE

RIESLING AOP 26,90 €
DOMAINE BESTHEIM

LE SUD-EST

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

LA VALLÉE DU RHÔNE

VENTOUX 4,90€ 15,90€ 24,90 €
DOMAINES LES ESTIVES

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	50CL	75CL
CABERNET D'ANJOU LE PARFUM ROSE	4,50€	18,90€	25,90 €
GRIS GRIS CHÂTEAU DE CORNEILLA			26,90 €
VENTOUX DOMAINES LES ESTIVES	4,90€	15,90€	24,90 €

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	4,20 €
ORANGINA	25 CL	4,20 €
FUZE TEA	25 CL	4,20 €
JUS DE FRUITS RAUCH	20 CL	4,20 €
SIROP A L'EAU	25 CL	2,90 €
DIABOLO	25 CL	4,20 €
PERRIER	33 CL	4,20 €
LIMONADE	25 CL	4,20 €
SCHWEPPEES - SCWHEPPES AGRUMES	25 CL	4,20 €

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & DÉCA	2,70 €
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



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

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» (RILLETES DE POULET, RILLETES DE CABILAUD, TERRINE DU CHEF, CHARCUTERIE, CREVETTES ROSES)	19,90€

ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & GLACE CAROTTE-CUMIN DE LÉONIE 	10,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS	10,90€
LES RILLETES DE CABILAUD, PASSION - CIBOULETTE & SES PETITS PAINS TOASTÉS	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & MESCLUN	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	12,90€
LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, 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)	13,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON	14,90€
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME D'AIL ET PERSIL	14,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES	15,90€
LA SALADE PÉRIGOURDINE (SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS MAISON)	16,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP ET SA CRÈME DE CIBOULETTE	16,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON	18,90€

SALADES

LA SALADE VÉGÉTARIENNE 	15,90€
SALADE, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, BURRATA, GRANA, ŒUF ET PESTO MAISON	
LA SALADE CANAILLE	16,90€
SALADE, CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & PESTO MAISON	
LA SALADE CAESAR	16,90€
SALADE, POULET PANÉ PANKO MAISON, CROÛTONS, GRANA, ŒUF & SAUCE CAESAR MAISON	
LA SALADE NORDIQUE	18,90€
SALADE, SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP, ŒUF, CROÛTONS, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE & CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	
LA SALADE PÉRIGOURDINE	24,90€
SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 2 TOASTS DE FOIE GRAS MAISON	

 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



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

PLATS

LE RIZ PILAF VÉGÉTARIEN, LÉGUMES DE SAISON & PESTO 16,90€

LES VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CIDRE18,90€

LA BAVETTE D'ALOYAU (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)19,90€

LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, BURRATA, PROSCIUTTO ET PESTO MAISON.....19,90€

LE BURGER DE POULET PANÉ MAISON, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES & CRÈME DE CAMEMBERT19,90€

LE PLUMA DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, RÉDUCTION MIEL - ROMARIN19,90€

LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE20,90€

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)20,90€

LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS & FRITES MAISON21,90€

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, DEMI BURRATA ET TUILE DE PARMESAN22,90€

LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ AU SIROP D'ÉRABLE22,90€

LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G).....26,90€

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

LA BELLE ENTRECÔTE RACE NORMANDE (ENVIRON 350G - 1 SAUCE AU CHOIX)27,90€

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

L'ÉPAULE D'AGNEAU (ENVIRON 1KG) CONFITE 7H, JUS CORSÉ AU THYM54,90€

LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG - 2 SAUCES AU CHOIX)64,90€

LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AU BEURE NOISETTE & CÂPRES19,90€

LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN20,90€

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE AUREORE21,90€

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, 5 BAIES ET AGRUMES23,90€

LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO.....24,90€

GARNITURES - 1 AU CHOIX

FRITES «MAISON»

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE

RIZ PILAF

LÉGUMES DE SAISON

GRATIN DAUPHINOIS

SALADE

SAUCES

CRÈME DE CIDRE

BÉARNAISE

ÉCHALOTES

POIVRE

CAMEMBERT

CHORIZO

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AVEC UN PLAT : 2€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE MINIMUM AVEC UNE ENTRÉE : 5€

 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	7,90€
LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	6,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON	8,90€
L'AMANDINE AUX PÊCHES ET NOISETTES	8,90€
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS	8,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE DE PAPOUASIE	8,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE CARAMEL DE LÉONIE*	8,90€
LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES	8,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON MAISON, CHANTILLY MAISON*	8,90€
LE TIRAMISU DE LA MAISON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & SPECULOOS	9,90€
LES PROFITEROLES DE L'ÉTÉ, SORBET FRAISE DE LÉONIE, COULIS DE FRAISE, ÉCLATS DE MERINGUE & CHANTILLY.....	9,90€
LES PROFITEROLES «LÉGÈRES !», GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ DE LÉONIE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SABLÉ BRETON & CHANTILLY	9,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST	9,90€
LE MACARON À LA PISTACHE & FRAMBOISES	10,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND	10,90€
THÉ TRÈS GOURMAND	11,90€

COUPES GLACÉES

LA TUTTI FRUTTI.....	9,90€
GLACE VANILLE, FRAISE, COULIS DE FRUITS FRAIS & CHANTILLY	
LA GUERANDAISE	9,90€
GLACE VANILLE, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ, GRANOLA ET CHANTILLY	
LA PÊCHE MELBA.....	9,90€
GLACE VANILLE DE LÉONIE, PÊCHE AU SIROP, COULIS DE FRUITS ROUGES & 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

*DU RHUM EST PRÉSENT DANS LES PRÉPARATIONS DE CES DESSERTS, SANS RÉSIDU D'ALCOOL APRÈS CUISSON

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

12,90€

STEAK HACHÉ **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, FRAISE, CARAMEL 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 DU GÉNÉRAL

42,90 €

ENTRÉES

LA SALADE PÉRIGOURDINE
(SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS MAISON)

LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME D'AIL ET PERSIL

LES OS À MOELLE GRATINÉS & PETITS PAINS CHAUDS AU BEURRE D'AIL

LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP ET SA CRÈME DE CIBOULETTE

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

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

LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ AU SIROP D'ÉRABLE

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, DEMI BURRATA ET TUILE DE PARMESAN

LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G)

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)

LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO

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

SAUCES : CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

DESSERTS

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

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.

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

33,90 €

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 PETITS POIS SERVI TIÈDE & GLACE CAROTTE - CUMIN DE LÉONIE 
- LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & MESCLUN
- LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES
- LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
- LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON
- LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON (+3€)

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

- LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CIDRE
- LA BAVETTE D'ALOYAU (1 SAUCE AU CHOIX)
- LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, BURRATA, PROSCIUTTO & PESTO MAISON
- 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 & SAUCE AURORE
- LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN

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

SAUCES : CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

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.



FORMULE BISTROT

(SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **21,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **24,90€**

ENTRÉES

LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & MESCLUN
LES RILLETTES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON
L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, TOAST DE RILLETTES DE CABILLAUD, PASSION & CRÈME CIBOULETTE)

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

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

LA BAVETTE D'ALOYAU (1 SAUCE AU CHOIX)

LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN

LE PLUMA DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, RÉDUCTION MIEL - ROMARIN

LE PLAT DU JOUR

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

SAUCES : CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

DESSERTS

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

LE TIRAMISU DE LA MAISON, CAMEL AU BEURRE SALÉ & SPECULOOS

LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES

LA BRIOCHE PERDUE, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE CAMEL DE LÉONIE

LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE DE PAPOUASIE

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.



FORMULE DU MIDI

(SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **18,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21,90€**

ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & CHIPS DE LARD
LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT
LES ŒUFS FERMIS, CRÈME DE POIVRON PIQUILLOS & LARD FUMÉ
LES RILLETES DE CABILLAUD, PASSION - CIBOULETTE & SES PETITS PAINS TOASTÉS
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

BROCHETTE DE CŒUR DE RUMSTECK MARINÉ À L'ESPAGNOL (1 SAUCE AU CHOIX)
PAVÉ DE SAUMON SAUCE AURORE
LES LASAGNES DE BŒUF, COMPOTÉE DE TOMATES, MIEL & THYM
LE SUPRÊME DE VOLAILLE & CRÈME DE CIDRE
LA SALADE CANAILLE
SALADE, CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ, OEUF, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & 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 - SALADE

SAUCES : CRÈME DE CIDRE - BÉARNAISE - ÉCHALOTES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€

DESSERTS

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
LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
L'AMANDINE AUX PÊCHES & NOISETTES
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.

