



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 LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES
(EN SAISON UNIQUEMENT ET SELON RENDEMENT) :** PRODUCTION MAISON

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	8CL	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 DU BOURG NEUF			

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 DES TERRES CACHÉES			
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

CHEVERNY BLANC	6,50€	22,90€	32,90 €
DOMAINE LE PORTAIL			
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 DES TERRES CACHÉES			

VINS ROSÉS

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

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

ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET CROMESQUI DE LIVAROT 	10,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & SALADE.....	10,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS	10,90€
LES RILLETES DE SAUMON, FROMAGE FRAIS, CIBOULETTE & ÉCHALOTES	10,90€
LA PETITE TARTE CHAUDE MAISON, SAUMON, POIREAUX ET CURRY.....	11,90€
L'ŒUF COCOTTE, CAMEMBERT, LARD FUMÉ & OIGNONS ROUGES (ENV. 15 MIN D'ATTENTE)	12,90€
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€
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & MORILLES	15,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES	15,90€
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 CANAILLE	16,90€
SALADE, CHÈVRE CHAUD & MIEL SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES, COPEAUX DE GRANA	
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 & CRÈME DE CIBOULETTE 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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.

 PLAT VÉGÉTARIEN



LA CARTE



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

PLATS

LE RIZ PILAF VÉGÉTARIEN, LÉGUMES DE SAISON & CRÈME DE VIEUX PARMESAN 16,90€

LES VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE VIEUX PARMESAN18,90€

LES JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE ET AU MIEL19,90€

LA HAMPE DE BŒUF (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)18,90€

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

LE BURGER DE POULET PANÉ MAISON, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, ÉCHALOTES CONFITES,
PIQUILLOS GRILLÉS & CRÈME DE CHORIZO19,90€

LE BURGER CANAILLE, STEAK HACHÉ 180G, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ,
ÉCHALOTES CONFITES & 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, FRITES MAISON & SALADE21,90€

LE BURGER DE BŒUF CONFIT, PAIN BRIOCHÉ, ÉCHALOTES CONFITES, LARD ET CRÈME DE FOIE GRAS.....22,90€

LA CÔTE DE VEAU «GRAND-MÈRE» (ENVIRON 300G) & CRÈME DE MORILLES26,90€

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 300G - 1 SAUCE AU CHOIX)27,90€

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

LE PALERON DE BŒUF CUIT 7H EN COCOTTE, JUS RÉDUIT AU SIROP D'ÉRABLE (ENVIRON 700GR)49,90€

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 CURRY21,90€

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

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

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

SAUCES : CRÈME DE VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES CONFITES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CURRY

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS ET MESCLUN	7,90€
LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE MANGUE	7,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON °	8,90€
LE RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET GLACE AU RHUM-RAISIN DE LA FERME *	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 LA FERME & AMANDES EFFILÉES * °	8,90€
LE CHEESECAKE, CROUSTILLANT SPÉCULOOS-CHOCOLAT BLANC, POIRES & COULIS DE POIRE °	8,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON MAISON * °	8,90€
LE TIRAMISU DE LA MAISON, CAFÉ & AMARETTO	9,90€
LA TARTE TATIN DU CHEF, GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ DE LA FERME °	9,90€
LA TARTE CITRON DU BISTROT °	9,90€
L'AMANDINE AUX POIRES-CHOCOLAT & SABLÉ NOISETTE °	9,90€
LES PROFITEROLES GLACE PISTACHE DE LA FERME, CHOCOLAT CHAUD MAISON, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC SPÉCULOOS & AMANDES EFFILÉES °	10,90€
LES PROFITEROLES «LÉGÈRES !», GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ DE LA FERME, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SABLÉ BRETON °	10,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST °	10,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND °	10,90€
THÉ TRÈS GOURMAND °	11,90€

COUPES GLACÉES

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

° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS



STEAK HACHÉ **OU** CABILLAUD
1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

OU

GLACE DE LA FERME DEUX BOULES AU CHOIX
(VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ)

Toutes nos viandes hachées sont exclusivement fraîches et proviennent de notre boucher. La réglementation impose une cuisson à cœur (minimum à point) pour toutes les viandes destinées aux enfants et populations particulièrement vulnérables.

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



MENU DU GÉNÉRAL

42,90 €

ENTRÉES

L'ŒUF COCOTTE, CAMEMBERT, LARD FUMÉ & OIGNONS ROUGES (ENV. 15 MIN D'ATTENTE)
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & MORILLES
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, ÉCHALOTES CONFITES, PIQUILLOS GRILLÉS & CRÈME DE CHORIZO
LE BURGER DE BŒUF CONFIT, PAIN BRIOCHÉ, ÉCHALOTES CONFITES, LARD ET CRÈME DE FOIE GRAS
LA CÔTE DE VEAU «GRAND-MÈRE» (ENVIRON 300G) & CRÈME DE MORILLES
LE MAGRET DE CANARD ET SA CRÈME DE FOIE GRAS - ENTIER (ENVIRON 400G)
L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)
LES 6 BELLES SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES JUSTE SNACKÉES, RÉDUCTION SAFRAN (EN SAISON ET SELON ARRIVAGE)

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

SAUCES : CRÈME DE VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES CONFITES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CURRY

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



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 CHAMPIGNONS ET CROMESQUI DE LIVAROT 🌱
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS RÔTIS AU MIEL, LARD FUMÉ & SALADE
LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
LA PETITE TARTE CHAUDE MAISON, SAUMON, POIREAUX ET CURRY
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 (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)
LE BURGER CANAILLE, STEAK HACHÉ 180G, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ, ÉCHALOTES CONFITES & CRÈME DE CAMEMBERT
LES JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE ET AU MIEL
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE
LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE, FRITES MAISON & SALADE
L'AILE DE RAIE AU BEURE NOISETTE & CÂPRES
LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE CURRY
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 VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES CONFITES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CURRY

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



FORMULE BISTROT

(SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI
UNIQUEMENT LE 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 & SALADE
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
LA PETITE TARTE CHAUDE MAISON, SAUMON, POIREAUX ET CURRY
L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, TOAST DE RILLETES DE SAUMON)

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

LE BURGER DE POULET PANÉ MAISON, PAIN BRIOCHÉ, LARD FUMÉ,
ÉCHALOTES CONFITES, PIQUILLOS GRILLÉS & CRÈME DE CHORIZO
BROCHETTE DE CŒUR DE RUMSTECK MARINÉ À L'ESPAGNOL (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 VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES CONFITES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CURRY

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, CAFÉ & AMARETTO
LE CHEESECAKE, CROUSTILLANT SPÉCULOOS-CHOCOLAT BLANC, POIRES & COULIS DE POIRE °
LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE CARAMEL DE LA FERME & AMANDES EFFILÉES * °
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON °

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

° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.



FORMULE DU MIDI

(SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI
UNIQUEMENT LE MIDI HORS JOURS FÉRIÉS)

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **21,90€**

ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & CHIPS DE LARD

LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT

LES ŒUFS FERMIRS, CRÈME DE MAÏS AUX ÉPICES CAJUN ET LARD FUMÉ

LES RILLETES DE SAUMON, FROMAGE FRAIS, CIBOULETTE & ÉCHALOTES

LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS

PLATS

1 GARNITURE AU CHOIX

LA HAMPE DE BŒUF (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CURRY

PARMENTIER AU BŒUF ET ÉCHALOTES CONFITES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE & CRÈME DE VIEUX PARMESAN

LA SALADE CANAILLE

(SALADE, CHÈVRE CHAUD & MIEL SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES & COPEAUX DE GRANA)

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 VIEUX PARMESAN - BÉARNAISE - ÉCHALOTES CONFITES - POIVRE - CAMEMBERT - CHORIZO - CURRY

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

L'AMANDINE POIRES-CHOCOLAT & SABLÉ NOISETTE °

LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE MANGUE

LE RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ

LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS °

LE VÉRITABLE BABA BOUCHON MAISON, CHANTILLY MAISON * °

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

° DE LA CHANTILLY EST PRÉSENTE DANS LA PRÉSENTATION DE CES DESSERTS

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.

Le minimum de commande par personne doit être égal au prix d'un plat.

