



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, LA CRÈME & LE LAIT : GAEC LEROUX
LES GLACES ET SORBETS : PRODUCTION MAISON
LE SAUMON FUMÉ & LE MAGRET FUMÉ : PRODUCTION MAISON
LES CONFISERIES & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ : PRODUCTION MAISON
LE FROMAGE DE CHÈVRE : CHÈVRERIE DE SAINT-COSME - CRASVILLE-LA-ROQUEFORT
LA VIANDE : BOUCHERIE LEMARCHAND - SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY
LE POISSON : PETIT PORT DU HAVRE ET HALIOTIS, CRIÉE DU HAVRE
LE CHOCOLAT : MAISON VALRHONA
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	5,90 €

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	7,90 €
ORANGE, ANANAS, GOYAVE, SIROP DE GRENADINE		
VIRGIN MOJITO	25 CL	7,90 €
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, 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 «DUC DE BELMONT»	36,90 €
DOMAINE JEAN LORON	

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 MÉDITERANÉE	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

	33CL	75CL
CIDRE FERMIER BIO DOMAINE DE BOËL	5,90€.....	16,50 €

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	2,90 €
DOUBLE CAFÉ & DÉCA	4,90 €
CAFÉ CRÈME	4,50 €
CAFÉ & DÉCA ALLONGÉ	3,00 €
CAPPUCCINO	4,90 €
CHOCOLAT	4,00 €
THÉ & INFUSION DE LA MAISON DAMAN	3,90 €

LA CARTE



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

APÉRITIF (À PARTAGER)

LA PLANCHE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES, TOAST DE SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE)	16,90€
LA PLANCHE CANAILLE (PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL, CHARCUTERIE, CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE)	16,90€
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CIBOULETTE	16,90€
LE MIX D'ANTIPASTI (RILLETES DE POULET, RILLETES DE SAUMON, TERRINE DU CHEF, CHARCUTERIE, CREVETTES ROSES)	19,90€

ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & SORBET CAROTTE-CUMIN 	10,90€
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME 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, ÉCHALOTES & CIBOULETTE, PETITS PAINS TOASTÉS	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 & CRÈME CIBOULETTE)	13,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS & PESTO MAISON	14,90€
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME DE MORILLES	15,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & MARINADE EXOTIQUE	15,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CIBOULETTE	16,90€
LA SALADE PÉRIGOURDINE (SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS)	16,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON	18,90€

SALADES

LA SALADE VÉGÉTARIENNE 	16,90€
SALADE, CAROTTES RÂPÉES, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, BURRATA, GRANA, ŒUF ET PESTO	
LA SALADE CANAILLE	16,90€
SALADE, CAROTTES RÂPÉES, CHÈVRE CHAUD CENDRÉ DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTI AU MIEL, LARD FUMÉ, ŒUF, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & PESTO	
LA SALADE CAESAR	16,90€
SALADE, POULET PANÉ PANKO, CROÛTONS, GRANA, ŒUF & SAUCE CAESAR	
LA SALADE NORDIQUE	18,90€
SALADE, CAROTTES RÂPÉES, SAUMON FUMÉ, ŒUF, CROÛTONS, TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE & CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	
LA SALADE PÉRIGOURDINE	24,90€
SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, TOMATES ANCIENNES, POMMES GRENAILLE, 2 TOASTS DE FOIE GRAS	

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 & PESTO 18,90€

LES VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CIDRE18,90€

LA HAMPE DE BŒUF (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)19,90€

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

LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, DEMI BURRATA, PROSCIUTTO ET PESTO19,90€

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

LA BAVETTE D'ALOYAU (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)20,90€

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

LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE TRANCHÉE SUR PLACE & FRITES21,90€

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'ÉRABLE23,90€

L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)24,90€

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)29,90€

LES RIS DE VEAU MEUNIÈRE, CRÈME DE MORILLES OU SAUCE FOIE GRAS30,90€

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

L'ÉPAULE D'AGNEAU (ENVIRON 1KG) CONFITE 7H, JUS CORSÉ AU THYM55,90€

LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG - 2 SAUCES AU CHOIX)65,90€

LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE & CÂPRES20,90€

LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN21,90€

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE AURORE22,90€

LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, 5 BAIES ET MARINADE EXOTIQUE23,90€

LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO24,90€

GARNITURES : FRITES - 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 -
CRÈME DE MORILLES (+ 1€) - CRÈME DE FOIE GRAS MAISON (+ 1€)

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 2€ / MORILLES OU FOIE GRAS + 3€

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.



LA CARTE



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES (CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE ET GALET D'ALBÂTRE) ET SALADE	7,90€
LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE FRAISE BASILICATA & CALINDA	8,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON.....	9,90€
L'AMANDINE AUX PÊCHES, NOISETTES & COULIS DE PÊCHE BLANCHE ONYX °	9,90€
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS BLACKDOWN °	9,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON °	9,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ * °	9,90€
LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES °	9,90€
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON, CHANTILLY * °	9,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA & GRANOLA °	9,90€
LE TIRAMISU DE LA MAISON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & SPECULOOS, AMARETTO *	9,90€
L'AUTENTIQUE PARIS-BREST °	9,90€
LE MACARON À LA PISTACHE & FRAMBOISES °	10,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND °	10,90€
THÉ TRÈS GOURMAND °	11,90€

LE BAR À PROFITEROLES AUX PETITES GLACES MAISON DE CANAILLE

LES PROFITEROLES DE L'ÉTÉ, SORBET FRAISE BASILICATA & CALINDA, COULIS DE FRAISE, ÉCLATS DE MERINGUE & CHANTILLY	10,90€
LES PROFITEROLES «LÉGÈRES», GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SABLÉ BRETON & CHANTILLY	10,90€
LES PROFITEROLES «CANAILLE», GLACE PISTACHE, CHOCOLAT CHAUD, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC-SPECULOOS, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY	10,90€
LES PROFITEROLES «CLASSIQUES», GLACE VANILLE BOURBON, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY	10,90€

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

* DE L'ALCOOL 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

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

13,90€

STEAK HACHÉ **OU** CABILLAUD

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

OU

GLACE MAISON DEUX BOULES AU CHOIX AVEC CHANTILLY
(VOIR PARFUMS DU BAR À GLACES & SORBETS)

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.



LES COUPES GLACÉES



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

LA CHOCO	11,90€
2 BOULES CHOCOLAT NOIR, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, PÉPITES DE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
LA PIÉMONT	11,90€
2 BOULES NOISETTE, 1 BOULE VANILLE, ÉCLATS DE PRALIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CHANTILLY	
LA DAME BLANCHE	11,90€
3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES & CHANTILLY	
LA GUÉRANDAISE	11,90€
1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GRANOLA, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CHANTILLY	
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE	11,90€
1 BOULE VANILLE, 1 SORBET POIRE, 1 BOULE CHOCOLAT NOIR, POIRES AU SIROP, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
LA SICILIENNE	11,90€
1 BOULE PISTACHE, 1 BOULE VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & CHANTILLY	
LA MONTÉLIMAR	11,90€
2 BOULES NOUGAT, 1 BOULE VANILLE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE NOUGAT & CHANTILLY	
LA TUTTI FRUTTI	11,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, 1 BOULE CASSIS BLACKDOWN, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS FRUIT DE LA PASSION & CHANTILLY	
LA TAHITI	11,90€
1 BOULE ANANAS EXTRA SWEET, 1 BOULE FRUIT DE LA PASSION, 1 BOULE MANGUE KESAR, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS FRUIT DE LA PASSION & CHANTILLY	
L'AMARENA	11,90€
2 BOULES CERISE GRIOTTE OBLACINSKA, 1 BOULE VANILLE, CERISE AMARENA, ÉCLATS DE MERINGUE, COULIS DE FRAISE & CHANTILLY	
LA MAMITUS	16,90€
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE NOISETTE, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, 1 BOULE NOUGAT, 1 BOULE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS, PÉPITES DE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT NOIR 64% & MONTAGNE DE CHANTILLY	
LA GARGANTUA	16,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, 1 BOULE CASSIS BLACKDOWN, 1 BOULE MYRTILLE SAUVAGE, 1 BOULE CITRON FEMINELLO, ÉCLATS DE MERINGUE, AMANDES EFFILÉES, COULIS DE FRAISE ET CASSIS & CHANTILLY	
COUPES ALCOOLISÉES	
LA CANAILLE	11,90€
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE RHUM-RAISIN, AMANDES EFFILÉES, MACÉRATION RHUM CANAILLE & CHANTILLY	
LA COLONEL	11,90€
2 BOULES CITRON FEMINELLO, AMANDES EFFILÉES, VODKA & CHANTILLY	
LA LIMONE	11,90€
2 BOULES CITRON FEMINELLO, AMANDES EFFILÉES, LIMONCELLO & CHANTILLY	
LA MARYSE	12,90€
1 BOULE FRAISE CALINDA & BASILICATA, 1 BOULE FRAMBOISE MEEKER, COULIS CASSIS BLACKDOWN, CHANTILLY & CHAMPAGNE R&C	

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

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.





LES PETITES GLACES DE CANAILLE



CONSULTER LA
LISTE DES ALLERGÈNES

LE BAR DES PETITES GLACES & SORBETS MAISON DE CANAILLE

COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE AVEC NOS PRODUITS 100% FAIT MAISON SANS POUDRE INDUSTRIELLE !

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES CHOCOLATS DE LA MAISON VALRHONA

NOS PURÉES SONT 100% PUR FRUIT, IGP ET ZÉRO PESTICIDES

NOS CRÈMES GLACÉES SONT RÉALISÉES AVEC DU LAIT ET DE LA CRÈME DE FERME LOCALE

**TOUTES NOS COUPES GLACÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY MAISON & COMPRENNENT
UN TOPPING ET UNE SAUCE OU UN COULIS, HORS ALCOOL**

1 BOULE : 5,90€

2 BOULES : 8,90€

3 BOULES : 11,90€

4 BOULES : 13,90€

5 BOULES : 15,90€

TOPPING SUPPLÉMENTAIRE : +1€

COULIS OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +1,50€

ALCOOL : +2€

PARFUMS GLACES MAISON

CAFÉ ARABICA
CARAMEL AU BEURRE SALÉ
CHOCOLAT BLANC VALRHONA
CHOCOLAT NOIR VALRHONA
NOISETTE
NOUGAT MAISON
PISTACHE
RHUM-RAISIN
VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

PARFUMS SORBETS MAISON

ABRICOT FLAVOR COT
ANANAS EXTRA SWEET
CASSIS BLACKDOWN
CITRON JAUNE FEMINELLO
FRAISE CALINDA & BASILICATA
FRUIT DE LA PASSION

MANGUE KESAR
PÊCHE BLANCHE ONYX
POIRE WILLIAMS
CERISE GRIOTTE OBLACINSKA
MYRTILLE SAUVAGE
FRAMBOISE MEEKER

TOPPINGS MAISON

AMANDES EFFILÉES
GRANOLA MAISON ÉMIETTÉ
FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOOS
BRISURES DE NOUGAT MAISON
PÉPITES DE CHOCOLAT
ÉCLATS DE PRALIN (AMANDES ET NOISETTES)
ÉCLATS DE MERINGUE

COULIS & SAUCES MAISON

SAUCE CHOCOLAT NOIR VALRHONA
COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ
COULIS FRAISE CALINDA & BASILICATA
COULIS CASSIS BLACKDOWN
COULIS FRUIT DE LA PASSION

ALCOOLS

MACÉRATION RHUM & VANILLE
LIMONCELLO
VODKA

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

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



LA SALADE PÉRIGOURDINE
(SALADE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, POMMES GRENAILLE, 1 TOAST DE FOIE GRAS)
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS & CRÈME DE 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 ET SA CRÈME DE CIBOULETTE

PLATS



1 GARNITURE AU CHOIX

LE BURGER DE POULET PANÉ, 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)
LES RIS DE VEAU MEUNIÈRE, CRÈME DE MORILLES OU SAUCE FOIE GRAS
L'ONGLET DE BŒUF (ENVIRON 250G - 1 SAUCE AU CHOIX)
LA DORADE ROYALE, SAUCE CHORIZO
GARNITURES : FRITES - 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 - CRÈME DE FOIE GRAS -
CRÈME DE MORILLES
GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€

DESSERTS



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

À LA CARTE PARMİ:
DESSERTS À L'ASSIETTE
BAR À PROFITEROLES
COUPES GLACÉES AVEC OU SANS ALCOOL
BAR À GLACES ET SORBETS

+3€ POUR LES COUPES GLACÉES DE PLUS DE 3 BOULES

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

34,90 €

ENTRÉES



L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, TOAST DE SAUMON FUMÉ & CRÈME CIBOULETTE)
LA TERRINE DU CHEF AUX FRUITS SECS, FOIES DE VOLAILLE & CHUTNEY D'OIGNONS
LE VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI TIÈDE & SORBET CAROTTE-CUMIN 
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL,
LARD FUMÉ & SALADE
LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & MARINADE EXOTIQUE
LES RILLETES DE POULET AU CHAUDRON, PAPRIKA FUMÉ & SES PETITS PAINS TOASTÉS
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO
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 (ENVIRON 180G - 1 SAUCE AU CHOIX)
LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, TOMATES ANCIENNES, DEMI BURRATA, PROSCIUTTO & PESTO
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES CONFITES & SON OS À MOELLE
LE CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE TRANCHÉE SUR PLACE, FRITES & SALADE
L'AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE & CÂPRES
LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI & SAUCE AURORE
LE CABILLAUD RÔTI, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & CRUMBLE DE PARMESAN

GARNITURES : FRITES - 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 - CRÈME DE FOIE GRAS (+1€) -
CRÈME DE MORILLES (+1€)

GARNITURE OU SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : +2€ / CRÈME DE MORILLES OU FOIE GRAS +3€

DESSERTS



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

À LA CARTE PARMi:
DESSERTS À L'ASSIETTE
BAR À PROFITEROLES
COUPES GLACÉES AVEC OU SANS ALCOOL
BAR À GLACES ET SORBETS

+2€ POUR LE «CAFÉ TRÈS GOURMAND» / +3€ POUR LE «THÉ TRÈS GOURMAND»

+5€ POUR LES COUPES GLACÉES DE PLUS DE 3 BOULES

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 CENDRÉS DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTIS AU MIEL,
LARD FUMÉ & SALADE

LES RILLETES 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 RILLETES DE SAUMON & CRÈME CIBOULETTE)

PLATS



1 GARNITURE AU CHOIX

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

LA 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

L'AVOCADO TOAST DE CANAILLE : TARTARE D'AVOCAT, SAUMON FUMÉ, ŒUF PARFAIT, TOMATES CERISE,
CONCOMBRE, MARINADE CITRON DE SICILE ET HUILE D'OLIVE (SERVI AVEC DE LA SALADE)

LE PLAT DU JOUR (PAGE SUIVANTE)

GARNITURES : FRITES - 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, CARAMEL AU BEURRE SALÉ & SPÉCULOOS, AMARETTO *

LA PAVLOVA, LEMON CURD AU CITRON & FRUITS ROUGES °

LA BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ * °

LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON °

UNE COUPE DE 2 BOULES DE GLACE À COMPOSER DANS LE BAR À GLACES, HORS ALCOOL

* DE L'ALCOOL 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 PETITS POIS SERVI TIÈDE & CHIPS DE LARD
LA TARTINE NORMANDE, ANDOUILLE DE VIRE, ÉCHALOTES CONFITES, GRENAILLES ET CRÈME DE CAMEMBERT
LES ŒUFS FERMIRS, CRÈME DE POIVRONS PIQUILLOS ET LARD FUMÉ
LES RILLETES DE SAUMON, ÉCHALOTES-CIBOULETTE & SES PETITS PAINS TOASTÉS
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)
LE PAVÉ DE SAUMON SAUCE AURORE
LE BURGER DE BŒUF MAISON, PAIN BUNS, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNON,
CORNICHONS DOUX, SALADE ET SAUCE BARBECUE **(+2€)**
LE SUPRÊME DE VOLAILLE & CRÈME DE CIDRE
LA SALADE CANAILLE
(SALADE, CAROTTES RÂPÉES, CHÈVRE CHAUD CENDRÉ DE LA FERME DE SAINT-COSME RÔTI AU MIEL, LARD FUMÉ, OEUF,
TOMATES ANCIENNES, CONCOMBRE, GRANA & PESTO)
LE PLAT DU JOUR (PAGE SUIVANTE)

GARNITURES : FRITES - 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 BOURBON
L'AMANDINE AUX PÈCHES & NOISETTES °
LA PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE FRAISES BASILICATA & CALINDA
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS °
LE VÉRITABLE BABA BOUCHON, CHANTILLY * °
UNE COUPE DE 2 BOULES DE GLACE À COMPOSER DANS LE BAR À GLACES, HORS ALCOOL
* DE L'ALCOOL 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.



NOUVEAU



VOUS PROPOSE À EMPORTER



LES PETITES GLACES DE CANAILLE

Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont fabriqués dans notre laboratoire sans aucune poudre prête à l'emploi, à partir d'ingrédients 100% d'origine naturelle, de lait, crème et beurre de ferme ainsi que de purées de fruits 100% fruits

LES CRÈMES GLACÉES

10.90€ / 1L

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

CAFÉ ARABICA
CAMEL AU BEURRE SALÉ
CHOCOLAT BLANC VALRHONA
CHOCOLAT NOIR VALRHONA
NOISETTE
NOUGAT MAISON
PISTACHE
RHUM-RAISIN
VANILLE DE MADAGASCAR

LES SORBETS

10.90€ / 1L

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

ABRICOT FLAVOR COT
ANANAS EXTRA SWEET
CASSIS BLACKDOWN
CITRON JAUNE FEMMINELLO
FRAISE BASILICATA & CALINDA
FRUIT DE LA PASSION
MANGUE KESAR & ALPHONSO
PÊCHE BLANCHE ONYX
POIRE WILLIAMS

12.90€ / 1L

DISPONIBLE SUR COMMANDE EN 2.5L

FRAMBOISE MEEKER
MYRTILLE SAUVAGE
CERISE GRIOTTE OBLACINSKA

10 BACS D'1L
ACHETÉS = 1 BAC D'1L ET
1 SAC ISOTHERME
OFFERTS

DISPONIBLE AU RESTAURANT À L'ACCUEIL OU EN COMMANDE AU 02 27 15 13 71



LES PETITES GOURMANDISES DE CANAILLE

Toutes nos gourmandises sont fabriquées dans notre laboratoire à partir d'ingrédients 100% d'origine naturelle, de lait, crème et beurre de ferme ainsi que de purées de fruits 100% fruits

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON - 220g	3.90€
CONFITURE DE LAIT - 220g	4.90€
CONFITURE MAISON (FRAISE / ABRICOT / POIRE-VANILLE / EXOTIQUE) - 340g	4.50€
GUIMAUVES MAISON - 100g	3.90€
- 250g	7.90€
GUIMAUVES MAISON CHOCOLAT - 100g	4.50€
- 250g	8.90€
NOUGAT MAISON - 250g	12.90€
- 500g	20.90€
PÂTE À TARTINER CHOCOLAT NOISETTE - 220g	8.90€
PÂTE À TARTINER PISTACHE CHOCOLAT BLANC - 220g	9.90€
PÂTES DE FRUITS ASSORTIES (FRAISE / CASSIS / MANGUE / CITRON JAUNE) - 100g ..	5.90€
- 250g ..	12.90€

RETROUVEZ ÉGALEMENT

SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANCIENNE

(Double fumage)

5,50€
les 100gr (~2 tranches)

FOIE GRAS DE CANARD

de la Ferme de Lanvaux
& son confit de saison

9,90€
les 100gr

CHAMPAGNE
ROMAIN CREVEL



NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS

Cuvée Caroline Blanc de noirs.....	27,90€
Cuvée Maryse Rosé	27,90€



Ne pas jeter sur la voie publique.

32 rue du Général Faidherbe - 76600 LE HAVRE / 02 27 15 13 71
www.bistrot-canaille.com