



### **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 SAUMON FUMÉ :** PÊCHERIE ET FUMERIE SEPOA DELGOVE - FÉCAMP

**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 €

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.

# LES BOISSONS

## 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.....		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>			
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			
<b>LE SUD-OUEST</b>			
HORGELUS MOELLEUX .....	5,90€	19,50€	26,00 €
LE BAL DES PAPILLONS			
<b>L'ALSACE</b>			
RIESLING BIO .....			26,00 €
DOMAINE FERNAND ANGEL			
<b>LE SUD-EST</b>			
VIOGNIER IGP MÉDITERANNÉE .....	5,90€	19,50€	27,00 €
DOMAINE PETIT MAZURET			

## VINS ROSÉS

	VERRE	50CL	75CL
CABERNET D'ANJOU ..... DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	4,50€	18,00€	25,00 €
SÉLECTION DU MOMENT .....	4,50€	18,00€	26,00 €
PROVENCE AOP ..... LE PAS DU MOINE			35,00 €

## 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 €

## EAUX

	50CL	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)

L'ASSIETTE DE LA MER (BULOTS, CREVETTES ROSES ET MAYONNAISE MAISON) .....	15,90€
LA PLANCHE CANAILLE (CHÈVRE CHAUD, CHARCUTERIE, CAMEMBERT, PONT-L'ÉVÊQUE).....	15,90€
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP ET SA CRÈME DE CIBOULETTE.....	16,90€
LE MIX D'ANTIPASTI «MAISON» (RILLETTE DE CABILAUD, SAUMON FUMÉ, TERRINE DU CHEF, CHARCUTERIE, CREVETTES ROSES).....	19,90€

## ENTRÉES

LE GASPACHO ANDALOUX, PISTACHES CONCASSÉES ET CRÈME DE BALSAMIQUE  .....	9,90€
LA TERRINE DU CHEF AUX ABRICOTS CONFITS, PAIN AUX CÉRÉALES ET JEUNES POUSSES .....	10,90€
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS SUR TOAST, LARD FUMÉ, MIEL & JEUNES POUSSES .....	10,90€
LA BRUSCHETTA TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, PROSCIUTTO, GRANA ET PESTO MAISON .....	11,90€
L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, SAUMON FUMÉ).....	12,90€
LE MIX DE TEMPURA DE LA MER, SAUCE TARTARE MAISON .....	12,90€
LA RILLETTE DE CABILAUD AUX FRUITS DE LA PASSION & CIBOULETTE .....	12,90€
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON .....	13,90€
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES .....	14,90€
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON .....	16,90€

## SALADES

LA SALADE VÉGÉTARIENNE  .....	14,90€
JEUNES POUSSES, TOMATES ANCIENNES, BURRATA, GRANA, ŒUF ET PESTO MAISON	
LA SALADE CANAILLE .....	16,90€
JEUNES POUSSES, CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, LARD FUMÉ, ŒUF, TOMATES ANCIENNES, GRANA ET PESTO MAISON	
LA SALADE CAESAR .....	16,90€
JEUNES POUSSES, POULET PANÉ PANKO MAISON, CROÛTONS, GRANA, ŒUF & SAUCE CAESAR MAISON	
LA SALADE NORDIQUE .....	18,90€
JEUNES POUSSES, SAUMON FUMÉ DE FÉCAMP, ŒUF, CROÛTONS, CRÈME DE CIBOULETTE AU CITRON	

 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

## PLATS

LE RIZ PILAF, LÉGUMES DU SOLEIL, GRANA ET SAUCE PESTO MAISON  .....15,90€

## LES VIANDES

LA BAVETTE D'ALOYAU ..... 16,90€

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CURRY MADRAS ..... 16,90€

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ET TUILE DE PARMESAN .....17,90€

LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, BURRATA, PROSCIUTTO ET PESTO MAISON .....18,90€

LE BURGER DE POULET PANÉ, SAUCE CHÈVRE-MIEL ET ÉCHALOTES CONFITES .....18,90€

LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ ..... 21,90€

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, JUS CORSÉ AU THYM ..... 49,90€

LE MONT D'OR (500GR), CHARCUTERIE MONTAGNARDE ET FRITES MAISON .....44,90€

LA CÔTE DE BŒUF NORMAND (ENVIRON 1KG) ..... 59,90€

## LES POISSONS

L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES .....17,90€

LE CABILLAUD, CRÈME DE POIVRONS & CRUMBLE DE CHORIZO .....17,90€

LE FILET DE DORADE, VIERGE DE LÉGUMES ..... 22,90€

LA TARTARE AUX DEUX SAUMONS, 5 BAIES ET AGRUMES ..... 23,90€

## GARNITURES - AU CHOIX

FRITES «MAISON»  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA NOISETTE  
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  
POIVRE  
CHÈVRE-MIEL

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.



## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS ET MESCLUN .....	6,90€
LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES .....	6,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE .....	7,90€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT & GRANOLA MAISON .....	7,90€
LE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS MÛLLEUX ET GLACE VANILLE DE LÉONIE .....	7,90€
LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS .....	7,90€
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA GLACE VANILLE DE LÉONIE .....	7,90€
LA BRIOCHE PERDUE, CAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE CAMEL DE LÉONIE .....	8,90€
LA TARTE CITRON MERINGUÉE .....	8,90€
L'ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS ET FEUILLANTINE PRALINÉE .....	9,90€
LES PROFITEROLES AU CAMEL BEURRE SALÉ ET PRALIN .....	9,90€
L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST .....	9,90€
CAFÉ TRÈS GOURMAND .....	9,90€
THÉ TRÈS GOURMAND .....	10,90€

## COUPES GLACÉES

LA GUERANDAISE .....	9,90€
VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, GRANOLA ET CHANTILLY	
LA TUTTI FRUTTI .....	9,90€
VANILLE, FRUITS ROUGES, COULIS DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY	
LA PÊCHE MELBA .....	9,90€
VANILLE, PÊCHE AU SIROP, COULIS PÊCHE ET CHANTILLY	

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

# MENU ENFANT

12,90 €

STEAK HÂCHÉ **OU** CABILLAUD  
GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

SIROP À L'EAU

FINANCIER **OU** GLACE DEUX BOULES AU CHOIX  
(VANILLE, CHOCOLAT, FRUITS ROUGES, CAMEL 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 CANAILLE

32,90 €

## ENTRÉES

L'ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES ROSES, BULOTS, SAUMON FUMÉ)  
LA BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, JAMBON DE PAYS ET PESTO MAISON  
LA TERRINE DU CHEF AUX ABRICOTS CONFITS, PAIN AUX CÉRÉALES ET JEUNES POUSSÉS  
LES PETITS CHÈVRES CHAUDS SUR TOAST, LARD FUMÉ, MIEL & JEUNES POUSSÉS  
LE TARTARE DES DEUX SAUMONS AUX 5 BAIES & AGRUMES  
LA RILLETTE DE CABILLAUD AUX FRUITS DE LA PASSION & CIBOULETTE  
LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SON CHUTNEY DE SAISON (+3€)

## PLATS

GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

LE SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CURRY MADRAS  
LA BAVETTE D'ALOYAU  
LE BURGER DE BŒUF DU SOLEIL, BURRATA, PROSCIUTTO ET PESTO MAISON  
L'AILE DE RAIE AUX CÂPRES  
LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ET TUILE DE PARMESAN  
LA BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS CORSÉ  
LE CABILLAUD, CRÈME DE POIVRONS ET CRUMBLE DE CHORIZO

### GARNITURES

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

### SAUCES

CRÈME DE CURRY MADRAS  
BÉARNAISE  
ÉCHALOTES CONFITES  
POIVRE  
CHÈVRE-MIEL

## 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.



# 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, PISTACHES CONCASSÉES ET CRÈME DE BALSAMIQUE 

LA TERRINE DU CHEF AUX ABRICOTS CONFITS, PAIN AUX CÉRÉALES ET JEUNES POUSSÉS

LA BRUSCHETTA TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, PROSCIUTTO, GRANA ET PESTO MAISON

LES ŒUFS DE LA FERME DE LA BRETONNIÈRE, CRÈME DE PETITS POIS ET LARD FUMÉ

LES RILLETES DE CABILLAUD AUX FRUITS DE LA PASSION & CIBOULETTE

## PLATS

*GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX*

LA BAVETTE D'ALOYAU

LE CABILLAUD, CRÈME DE POIVRONS, CRUMBLE DE CHORIZO

LA SALADE CAESAR

LA MOUSSAKA DU CHEF

LE SUPRÈME DE VOLAILLE, CRÈME DE CURRY MADRAS

LE PLAT DU JOUR

### GARNITURES

Frites «MAISON»

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA NOISETTE

RIZ BASMATI FAÇON PILAF

POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

GRATIN DAUPHINOIS

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

### SAUCES

CRÈME DE CURRY MADRAS

BÉARNAISE

ÉCHALOTES CONFITES

POIVRE

CHÈVRE-MIEL

## DESSERT

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

LA PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET GRANOLA MAISON

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

LE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS MËLLEUX ET GLACE VANILLE DE LÉONIE

LE FINANCIER AUX PRALINES ROSES ET CASSIS

LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA ET SA GLACE VANILLE 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.



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.**

## **SUR COMMANDE**

**NOUS VOUS PROPOSONS  
UNE SÉLECTION DE METS À EMPORTER.**

FOIE GRAS DE CANARD .....	12.90€/100 GR
SAUMON FUMÉ .....	5,90 €/100 GR

**POUR TOUTE AUTRE ENTRÉE, PLATS & DESSERTS, NOUS CONSULTER.**

## **NOUS PROPOSONS NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS**

CHAMPAGNE  
**ROMAIN CREVEL**



CUVÉE CAROLINE BLANC DE NOIRS	21,90 €
CUVÉE LAURENCE BOISÉE	24,90 €
CUVÉE MARYSE ROSÉ	24,90 €
CUVÉE ANDRÉ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	28,00 €

### **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.

