

# BISTROT CANAILLE

DU LUNDI AU VENDREDI

## MENU MIDI

**PLAT+BOISSON+DESSERT**

**18,00€**

*Bière, Vin, Soda, Jus, Boisson de Saison ou Eau*

-

*Saucisse de 'la Ferme des Prés', purée maison & jus à l'oignon*

*Pêche du jour, sauce vierge aux olives, purée maison & légumes de saison*

*Cuisse de poulet de Janzé rôtie, frites, sauce Gaston Gérard*

*Croque-Monsieur chèvre & courge, frites, mesclun (V)*

-

*Dessert à la carte*

# BISTROT CANAILLE

## ENTRÉES

- Œufs mayo façon canaille 3,50€
- Pâté maison, cornichons et toast grillé 7,00€
- Velouté de champignons aux châtaignes, croûtons au beurre (V) 7,00 €
- Demi-camembert au lait cru pané et noix (V) 7,00€
- Mille-feuille de saumon 10,00 €
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé x 6 10,00 € - x 12 16,00 €
- Fois Gras maison, oignons confits & toast grillé 12,50 €

## PLATS

- Saucisse de 'la Ferme des Prés', purée maison & jus à l'oignon 12,50 €
- Cuisse de poulet de Janzé rôtie, frites, sauce Gaston Gérard 14,00€
- Pêche du jour, sauce vierge aux olives, purée maison & légumes de saison 14,00 €
- Croque-Monsieur chèvre & courge, frites, mesclun (V) 14,00 €
- Gambas poêlées au beurre persillé, purée maison & légumes de saison 18,00 €
- Filet de canette, frites, sauce Gaston Gérard 18,00 €
- Gratin de coquillettes truffées, champignons et Vieux Comté (V) 18,00 €

## DESSERTS

- Crumble pomme/poire, crème d'Isigny, caramel au beurre salé 7,00 €
- Baba au rhum exotique, chantilly à la vanille de Madagascar 7,00 €
- Mousse au chocolat, sablé breton 7,00 €

## MENU MIDI Du lundi au vendredi

### PLAT+BOISSON+DESSERT

18,00€

Bière, Vin, Soda, Jus, Diabolo ou Eau

-

Saucisse de 'la Ferme des Prés', purée maison & jus à l'oignon

Cuisse de poulet de Janzé rôtie, frites, sauce Gaston Gérard

Pêche du jour, sauce vierge aux olives, purée & légumes de saison

Croque-Monsieur chèvre & courge, frites, mesclun (V)

-

Dessert à la carte

## MENU CANAILLE

25,00€

Pâté maison, cornichons et toast grillé

Velouté de champignon aux châtaignes, croûtons au beurre (V)

Demi-camembert au lait cru pané (V)

-

Saucisse de 'la Ferme des Prés', purée maison & jus à l'oignon

Cuisse de poulet de Janzé rôtie, frites, sauce Gaston Gérard

Pêche du jour, sauce vierge aux olives, purée & légumes de saison

Croque-Monsieur chèvre & courge, frites, mesclun (V)

-

Dessert à la carte

## MENU GOURMAND

30,00€

Entrée à la carte

Fois Gras maison, oignons confits & toast grillé (+2,50)

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé (+6,00)

-

Gambas poêlées au beurre persillé, purée & légumes de saison

Filet de canette, frites, sauce Gaston Gérard

Gratin de coquillettes truffées, champignons et Vieux Comté (V)

-

Dessert à la carte

## À PARTAGER

### CÔTE DE BŒUF



PRIX AU KILO : 70,00€

servie avec garniture et sauce au choix

# BISTROT CANAILLE

## COCKTAILS

**Pornstar Martini 10,00 €**

Vodka, Fruit de la Passion, citron, prosecco

**Spritz 7,00 €**

Aperol ou Limoncello ou Campari

**Hugo Spritz 8,00 €**

Liqueur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse

**Moscow mule 7,00 €**

Vodka, ginger ale, citron vert, angustura

**Coco Loco 8,00 €**

Rhum, noix de coco, lait concentré

**Gin tonic floral 7,00 €**

Gin, tonic, sirop de violette

**Costa Verde 8,00 €**

Tequila, curaçao, passion

**Mojito 8,00 €**

Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse

**Amaretto Sour 8,00 €**

Amaretto, citron sour

**Genepi Chérie 9,00€**

Genepi, purée de fraise, tonic

**Niger Libre 8,00€**

Rhum, Ibahis (soda à l'hibiscus du Niger fait à Rennes)

**Cocktail à la demande 10,00€**

A vous de choisir ou à la guise du barman

## MOCKTAILS

**Couché de soleil 6,00 €**

Jus de Passion, Jus d'orange, Grenadine

**Passion Fruit 6,00 €**

Purée de fraise, jus de passion, eau gazeuse

**Virgin Spritz 6,00 €**

**Virgin Tonic floral 6,00 €**

**Virgin Coco Loco 6,00€**

## APÉRITIF

**Ricard 3,00 € (2cl)**

**Whisky 4,50 € (4cl)**

**Campari / Martini 5,00 € (5cl)**

**Suze 4,50 € (5cl)**

**Kir 5,00 € (12cl)**

## DIGESTIF

**Amaretto 4,00 € (4cl)**

**Baileys 4,00 € (4cl)**

**Limoncello 4,00 € (4cl)**

**Menthe Pastille 4,00 € (4cl)**

**Rhum brun 4,00 € (4cl)**

## CAFÉTERIA

**Expresso / allongé 1,50€**

**Cappucino 3,50€**

**Infusion / Thé 3,50€**

## BOISSONS

**Soda 3,00€ (33cl)**

(Coca, Coca zéro)

**Eau plate / gazeuse 3,00€ (50cl) 5,00€(1L)**

**Charitea 5,50€ (33cl)**

(Green ou Maté)

**Lemonaid 5,50€ (33cl)**

(Orange sanguine, Gingembre ou Citron vert)

**Ibahis, Soda à l'hibiscus fait à Rennes. 5,00 (33cl)**

**Diabolo 3,00€ (25cl)**

**Cidre 4,00€ (33cl) 10,00€ (75cl)**

**Bière Blonde Pression 4,00€ (25cl) 7,00€ (50cl)**

**Bière Skummen Bouteille 5,50 (33cl)**

(Blonde, IPA ou Blanche)

**Monaco 4,50€ (25cl) 8,00€ (50cl)**

**Picon bière 4,50€ (25cl) 8,00€ (50cl)**

**Bière sans alcool 5,50 (33cl)**

**Desperados 5,50(33cl)**

## VINS ROUGES

**La C6 à Papa, IGP Aude, D. La Rune V 4,00 € P 14,00 € B 20,00 €**

**Bordeaux, Des Rêves plein la Tête V 5,00 € P 18,00 € B 25,00 €**

**Chinon, AOP Chinon, D. Gasnier V 6,00 € P 22,00 € B 30,00 €**

**Taparas, AOP Côtes du Rhône 28,00 €**

**Volage, AOP Saumur-Champigny 34,00 €**

**Super Canon, AOP Beaujolais Village, D. Bertrand 34,00 €**

**Gabrielle de Spinola, AOP Saint-Chinian 34,00 €**

**Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit 42,00 €**

**Château Mangot, AOP Saint Emilion Grand Cru 54,00 €**

**Tradition, AOP Chateaufort du Pape, D. Raymond Usseglio 59,00 €**

**Gevrey, AOP Gevrey Chambertin, Domaine Huguenot 69,00 €**

## VINS BLANCS

**Amande, IGP Côtes de Gascogne V 4,00 € P 14,00 € B 20,00 €**

**Chardonnay-Viognier, Dom Médeilhan V 5,00 € P 18,00 € B 25,00 €**

**Chenin Blanc, Domaine Dhommé, Anjou V 6,00 € P 22,00 € B 30,00 €**

**Venus, IGP Côtes de Gascogne moelleux V 6,00 € P 22,00 € B 30,00 €**

**Les Pierreux, AOP Quincy, A. de la Farge V 7,00 € P 28,00 € B 42,00 €**

**Petit Chablis, AOP Petit Chablis D. le Verger A.Geoffroy**

**V 7,00 € P 28,00 € B 42,00 €**

## ROSÉS

**Emani, IGP Île de Beauté, Vig. Corsicans V 5,00 € P 18,00 € B 25,00 €**

## BULLES

**Spago, DO Prosecco, bulles fines V 6,00 € B 32,00 €**