

BISTRROT CANAILLE

ENTRÉES

- *Pâté maison, cornichons et toast grillé 7,00€*
- *Velouté de Butternut, crème truffée (V) 7,00 €*
- *Demi-camembert au lait cru pané et chips d'ail (V) 7,00€*
- *Escargots de Bourgogne au beurre persillé x 6 10,00 € - x 12 16,00 €*
- *Foie Gras maison, gel mangue & toast grillé 12,50 €*

PLATS

- *Poitrine de cochon confite à la bière, purée de carotte & coleslaw 14,00 €*
- *Cuisse de poulet de Janzé rôtie, frites maison & sauce moutarde 14,00€*
- *Pêche du jour, beurre blanc aux agrumes, purée de carotte & petits légumes 14,00 €*
- *Croque-Monsieur, Raclette, champignons & épinards, grenailles & mesclun (V) 14,00 €*
- *Gambas au beurre d'épices, purée de pomme de terre & chips d'ail 18,00 €*
- *Andouillette 5A, frites maison & sauce moutarde 18,00 €*
- *Tartiflette végétarienne truffée (V) 18,00 €*

DESSERTS

- *Baba au rhum exotique & crème chantilly 7,00 €*
- *Crème brûlée à la vanille de Madagascar et praliné noisette 7,00 €*
- *Mousse au chocolat, tuile coco 7,00 €*

MENU MIDI

Du lundi au vendredi

BOISSON+PLAT+DESSERT

18,00€

Bière, Vin du moment, boisson du moment, Coca-Cola ou Eau, Suppléments : Charitea ou Lemonaid (+1,00€), autres vins sujets à supplément

Poitrine de cochon confite, purée de carotte & coleslaw

Cuisse de poulet rôtie, frites maison & sauce moutarde

Pêche du jour, beurre blanc, purée de carotte & petits légumes

Croque-Monsieur, Raclette, champignons & épinard, grenailles (V)

Desserts à la carte

MENU GOURMAND

30,00€

Entrées à la carte

Suppléments : foie gras (+2,50€) ; escargots x12 (+6,00€)

Gambas au beurre d'épices, purée maison & chips d'ail

Andouillette 5A, frites maison & sauce moutarde

Tartiflette végétarienne truffée (V)

Desserts à la carte

MENU CANAILLE

25,00€

Pâté maison, cornichons et toast grillé

Velouté de Butternut, crème truffée (V)

Demi-camembert au lait cru pané (V)

Poitrine de cochon confite, purée de carotte & coleslaw

Cuisse de poulet rôtie, frites maison & sauce moutarde

Pêche du jour, beurre blanc, purée de carotte & petits légumes

Croque-Monsieur, Raclette, champignons & épinard, grenailles (V)

Desserts 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, angstura

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 €

Cappuccino 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 Chateauneuf 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 €