



BISTROT CANAILLE

**VENEZ DÉCOUVRIR
NOTRE CUISINE !**

*Une cuisine de saison, qui varie tous
les mois et demi, pour toujours vous
faire goûter de nouvelles saveurs.*

*Toutes les entrées, plats & desserts
sont faits maison, avec amour !*



BISTROT *CANAILLE*

MENU MIDI

Du lundi au vendredi

Plat, Boisson* et Dessert 19€

* vin du moment, boisson du moment, soda ou eau,

Jus +1, bière +2, autres vins (+1 ou +2)

Burger ou plat XL + 3€

MENU GOURMAND

Tous les jours midi et soir

Entrée, Plat et Dessert 27€

Burger ou plat XL + 3€



COCKTAILS

SHORT-DRINKS

PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco 11 €

COSTA VERDE

Tequila, fruit de la passion, curaçao, citron vert 9€

DAIQUIRI

Rhum, citron jaune, purée de fraise ou de passion 9€

MARGARITA

Tequila, citron, cointreau 9€

VIRGINS

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas - noix de coco 7€

COUCHÉ DE SOLEIL

grenadine, jus de passion, jus d'orange 7€

PASSION FRAISE

Purée de fraise, Jus de Passion, citron, eau gazeuse 7€

VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette 7€

DOUCE FRAISE

Purée de fraise, citron vert, limonade 7€

VIRGIN PORNSTAR

Purée de passion, jus de Passion, citron, tonic 8€

LONG-DRINKS

MAI TAI

Rhum blanc, Rhum ambrée, sirop d'orgeat, grand marnier, citron vert 10€

GIN TONIC FLORAL

Gin, Tonic, sirop de violette 9€

EL DIABLO

Tequila, ginger ale, tabasco, cassis, citron 9€

PINA COLADA

Rhum, ananas, noix de coco 9€

PASSION-SUNRISE

Tequila, grenadine, jus de passion 9€

LONG ISLAND

Tequila, Gin, Vodka, Cointreau, Rhum, citron, Ibahis 13€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, citron vert 9€

SPRITZ

APÉROL

Aperol, prosecco, eau gazeuse 9€

LIMONCELLO

Limoncelle, prosecco, eau gazeuse 9€

HUGO

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse 10€

* Inclus dans le menu
midi, autres boissons
avec supp



BOISSONS

BOISSON DE SAISON*

Boisson de saison faite maison 33cl / 3€

EAUX*

Minérale 50cl / 3€

Gazeuse 50cl / 3€

SODA*

Coca Cola 33cl / 3,5€

Coca Cola zéro 33cl / 3,5€

Iced Tea 33cl / 3,5€

Perrier 33cl / 3,5€

Diabolo / 3,5€

JUS

Jus de Pomme 25cl / 5€

Jus de Fraise 25cl / 5€

Jus de Tomate 25cl / 5€

Nectar d'Ananas 25cl / 5€

Nectar d'Abricot 25cl / 5€

IBAHIS

Soda à l'hibiscus 33cl / 5€

BIÈRES ET CIDRE

Skumenn IPA 6% 33cl / 6€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 6€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 6€

Cidre Le Terroir Brut 33cl / 75cl / 6€ / 12€



ENTRÉES

8,50

ARANCINI

Arancini au risotto safrané, pancetta & crème d'épinards

RAVIOLES DE CREVETTES

Ravioles de crevettes, sauce curry thaï & huile herbacée

BEIGNETS DE LÉGUMES

Beignets de légumes & sauce cocktail



PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

LE BOEUF

*Boeuf effiloché, gratin dauphinois, fenouil confit,
sauce poivre & pickles de radis.*

LE POISSON

*Filet de poisson pané, purée de patate douce, fenouil
confit, sauce curry & siphon citronnelle/gingembre.*

LE CHOU-FLEUR

*Steak de chou-fleur aux épices, sauce tahini, purée de
pois cassés, sablé croustillant & légumes picalilly.*

LES LASAGNES VÉGÉ

*Lasagne Ricotta/épinards, crème d'épinards, roquette &
amandes torréfiées*

LE BURGER + 3€

*Bun brioché, steak haché façon bouchère 140g, cheddar
maturé, roquette, sauce cocktail, pickles de radis,
Servi avec nos frites maison.*



DESSERTS

7,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi avec une crème anglaise à la tonka.

RIZ AU LAIT

Riz au lait crémeux à la vanille, riz soufflé & caramel au beurre salé.

FEUILLETÉ CITRON

Un feuilleté croustillant garni d'un crémeux citron & meringue italienne.



CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12,5cl	50cl	75cl
La C6 à Papa, IGP Aude , Domaine La Rune. <i>épicée et solaire</i>	5	18	27
Rêves Plein Tête, AOP Bordeaux , Chateau Grand Launay, <i>tanins soyeux</i>	5	18	27
Chinon, AOP Chinon , D. Gasnier, <i>léger, fraicheur</i>	6	22	32
Taparas, AOP Côtes du Rhône , Les Vignerons d'Estezargues, <i>juteux et fruité</i>			29
Volage, AOP Saumur-Champigny , <i>gourmandise et fruits des bois</i>			32
Super Canon, AOP Beaujolais Village , D. Bertrand, <i>frais avec du pep's</i>			36
Gabrielle de Spinola, AOP Saint-Chinian , <i>épicé et chaleureux</i>			36
Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit , <i>arômes de framboise, floral</i>			49
Château Mangot, AOP Saint Emilion Grand Cru , <i>tanin fins, vanille</i>			49
Tradition, AOP Chateauneuf du Pape , D. Raymond Usseglio, <i>rond et généreux</i>			59
Gevrey, AOP Gevrey Chambertin , Domaine Huguenot, <i>expressif, tanins fins</i>			75

VIN BLANC

Amande, IGP Côtes de Gascogne , Domaine Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	5	18	27
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>	5	18	27
Chenin sec , AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>	6		34
Venus N°7, IGP Côtes de Gascogne , Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>	6		34
Nuit Blanche, AOP Bergerac , Clos le Joncal, <i>pêche et miel</i>	6,5		36
Les Pierreux, AOP Quincy , Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42
Petit Chablis, AOP Petit Chablis , Domaine Le Verger, <i>finesse et citronnelle</i>	7,5		45

VIN ROSÉ ET BULLES

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, <i>petit gris rafraichissant</i>	5	18	27
Spago, DO Prosecco , Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6,5		32
Bulle Nature, Vin de France , Dme Les Grandes Vignes, <i>pet' nat' frais et gourmand</i>			50



COFFEE SHOP

MACCHIATO

Café, crème de lait, lait (goût nature, vanille ou caramel) / 4€

CAPPUCCINO

Café, crème de lait / 3,5€

THÉS

Vert Sencha / 3,5€

Vert Menthe / 3,5€

Vert Jasmin / 3,5€

Noir Earl Grey / 3,5€

INFUSIONS

Infusion Menthe Poivre / 3,5€

Infusion Camomille / 3,5€

CAFÉ

Expresso / 1,5€

Allongé / 1,5€



DIGESTIFS

RHUM VIEUX

Rhum vieux à la demande / 8€

COGNAC

Cognac VSOP / 8€

AMARETTO

Liqueur d'amande / 5€

GÉNÉPI

Génépi des pères chartreux / 8€

WHISKY

Whisky Japonais Tottori / 8€

MENTHE PASTILLE

Menthe pastille d'Angers / 5€

LIMONCELLO

Liqueur de citron Sicilienne / 5€

SHOOOOT

DEMANDE A TON BARMAN LE SHOT DE TES REVES / 5€