

La carte
des
canailles



@LA_CANTINE_DES_CANAILLES

Menus

Menu du jour (le midi en semaine): Entrée, plat, dessert 20,90€

Entrée, plat ou plat, dessert 18,50€

Plat du jour 16,50€

Menu grillades 39€: Une entrée, une grillade et un dessert au choix à la carte
Hors entrecôte et café gourmand

Menu canailles 44€: Une entrée, un plat original et un dessert à la carte

Menu des petites canailles 12€:

Sirop, steak-haché ou croque canailles, glace ou sorbet

Bon appétit
/20

Entrées

Ajo blanco, asperges blanches rôties et ventrèche des Pyrénées 12€

Couteaux à la plancha, persillade aux piquillos et spianata piccante 12€

Tataki de magret de canard et salade de fenouil aux noix de cajou 12.50€

Plats

Filet de dorade royale grillée, 25.50€
aguachile et dahl de lentilles corail au lait de coco

*Les plats
originaux*

Suprême de poulet fermier aux gambas 26.50€
crème de soubressade et carottes nouvelles glacées

Poitrine d'agneau confite à l'harissa, 26€
sauce blanche et artichauts violets frits

Burger au Gorgonzola, bœuf haché, pancetta, cheddar et compotée d'oignons 23€

Entrecôte Simmental 350g 27€

Grillades

Suprême de poulet fermier 200g 19.50€

Gambas à la plancha 6 pièces 19.50€ 12 pièces 27€

Filet de dorade à la plancha 160g 19.50€

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison, de salade et d'une sauce au choix.

Garniture supplémentaire : 3€

Sauces maison :

- Jus de viande
- Sauce blanche
- Mayonnaise à l'ancienne
- Sauce canailles
- Crème de soubressade
- Sauce roquefort

Sauce supplémentaire : 2€

Desserts

<i>Crèmeux au chocolat,</i> chantilly à la fleur d'oranger, glace vanille et tuile au grué de cacao	10€
<i>Panna cotta au chocolat blanc,</i> rhubarbe et fraises guariguettes	9€
<i>La brioche perdue</i>	10€
<i>Le café gourmand</i>	12€
<i>Glaces et sorbets artisanaux</i>	2.80€ la boule

N'hésitez pas à nous contacter pour vos événements. Vous pouvez retrouver nos formules de groupe sur nos réseaux et notre site internet.

