

La carte  
des  
canailles



@LA\_CANTINE\_DES\_CANAILLES

## Menus

*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

## Entrées

*Coeurs de canard grillés*, gremolata, pain pita et yaourt grec au tahini 11.50€

*Asperges rôties*, aux olives de Kalamata, déglacées au vinaigre balsamique,  
Burrata, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés 12€

*Tartare de thon au gingembre*, sauce soja et coriandre, pommes paille  
et mayonnaise kewpie 13.50€

## Plats

*Poitrine d'agneau confite au miel et au romarin, langues d'oiseau au jus d'agneau et aux herbes fraîches, sauce blanche* 24€

*Les plats  
originaux*

*Filet de maigre snacké, sauce vierge à la mangue et piment chipotle, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et au citron confit* 25€

*Poulet frit coréen, riz coco citronnelle et salade de choux blanc au sésame* 23,50€

*Burger au poulet croustillant épicé, cheddar et sauce canailles* 22€

*Grillades*

*Entrecôte Simmental 350g* 27€

*Brochette de coeurs de canard 250g* 21€

*Steak de thon à la plancha 180g* 22€

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 piquante
- Mayonnaise à l'ancienne
- Sauce canailles
- Sauce vierge

Sauce supplémentaire : 2€

## Desserts

<i>Banoffee pie</i>	9€
<i>Fondant baulois</i> glace au lait d'amande, dulce de leche et chantilly mascarpone	9€
<i>Brioche perdue</i> glace vanille et caramel au beurre salé	9€
<i>Le café gourmand</i>	13€
<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.

