

MENU DU CHEF 28,90 €

ENTRÉE/PLAT : 22,90 €

PLAT/DESSERT : 21,90 €

ENTRÉES

Gaspacho de tomates et fraises, sorbet basilic

OU

*Houmous de petits pois au lard croustillant, œuf parfait,
salade d'herbes et pickles d'oignons*

ooo

PLATS

Yakitori de saumon, soja et citron vert, wok de riz et légumes

OU

*Échine de porc confite, miel et romarin,
polenta crémeuse, caponata sicilienne*

ooo

DESSERTS

Soupe de fraises, cœur laitier à la vanille

OU

Fondant au chocolat, crème anglaise en espuma

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

LE CANAILLOU : 12,00 €



1 boisson

(sirop, diabolo, coca, coca zéro, ice tea, jus de pomme, jus d'orange, jus d'ananas)

ooo

Cheeseburger frites OU Galette jambon fromage

ooo

Glace surprise OU crêpe sucre ou nutella

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Les compositions du menu ne peuvent être modifiées

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras de canard, brioche tiède, chutney maison...**19€**

OU

Cuisses de grenouilles rôties en persillage à l'ail des ours...**16€**

OU

Burrata crémeuse, tomates ancienne confite,
jambon de parme, pesto de basilic, crumble olives noires...**16€**

.....

NOS PLATS

Filet de sandre, purée de patate douce au gingembre,
caponata sicilienne, pickles de légumes...**24€**

OU

Pièce de veau cuite en basse température,
polenta crémeuse, champignons de Paris, jus court...**26€**

OU

Anguilles rôties en persillade à l'ail des ours, wok de riz et légumes...**27€**

OU

Burger Canailles...**21€**

Bun's maison, steak haché de bœuf 150g, stracciatella,
tomate cœur de boeuf, oignon rouge cru, roquette, sauce basilic moutarde

.....

NOS DESSERTS

Crèmeux citron jaune aux agrumes et meringue croustillante...**9€**

OU

Choux craquelin au caramel beurre salé...**9€**

OU

Assiette de fromages affinés et salade...**12€**

OU

°Composez votre vacherin trois parfums...**10€**

VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, CITRON, FRAISE,
FRAMBOISE, BANANE CACAO, MANGUE, GINGEMBRE, MENTHE CHOCOLAT, ORANGE COGNAC