



VINS BOUTEILLE

	BLANC	
Moelleux-Gascogne	Villa club doré blanc Moelleux - IGP Gers	20,00€
Vallée du Rhône	Viognier Maison Castel IGP Pays d'Oc	16,00€
Bourgogne	AOP Montagny 1er cru Buissonnier - Les vignerons de Buxy	30,00€

	ROUGE	
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône AOP - Les caprices d'Antoine - Maison Ogier	19,00€
	Gigondas AOP - Domaine de la Brunely	40,00€
Languedoc	Marius Rouge - Chapoutier - IGP Pays d'Oc syrah grenache	16,00€
	L'Audacieux - BIO - Domaine du Devois des Agneaux d'Aumelas - AOP Languedoc	24,00€
Bourgogne	Côteaux Bourguignon AOP - Les vignerons de Buxy	19,00€
Val de Loire	Bourgueil AOP - Cuvée Déchainée	24,00€
Forez	Celadon - Stéphanie Guillot - AOP Côtes du Forez	24,00€
Roannais	Côte Roannaise AOP - Domaine de la Paroisse - Cuvée coup de Foudre	24,00€
Auvergne	Côtes d'Auvergne Boudes AOP	25,00€

	ROUGE	
Gard	L'effet mer Rosé - Roccamaura -VDF	16,00€
Languedoc	Le paradis secret rosé - AOP Languedoc	24,00€

LA PETITE HISTOIRE DES APPELOUS

Le nom de la ville, **Firminiaco**, est mentionné pour la première fois en 971, dans une charte de Conrad le Pacifique, roi de Bourgogne et seigneur de la ville de Lyon. Ce nom aurait pour origine une villa gallo-romaine, propriété d'un dénommé **Firmin**.

En 1507, des lettres patentes de Louis XII donnent à la cité le titre de « ville ». Elles créent à Firminy **des marchés et des foires**. Carrefour géographique situé sur la grande route de Lyon au Puy-en-Velay, l'activité commerciale de la commune est en effet conséquente.

C'est à cette époque que naît la fameuse **Vogue des Noix**, aujourd'hui l'une des fêtes foraines les plus importantes de France. Au cours du XIXème siècle, Firminy devient une ville ouvrière. Les mines et les aciéries attirent de nombreux travailleurs, des campagnes environnantes ou étrangers, espérant trouver une vie meilleure. Pendant plus d'un siècle, l'industrie sidérurgique et métallurgique fait vivre une vallée jusqu'alors majoritairement rurale. La population augmente de manière significative.

Cet accroissement exceptionnel se traduit par une mutation urbaine d'envergure. **Eugène Claudius-Petit**, maire de 1953 à 1971 et ancien Ministre de la Reconstruction, modernise la ville, notamment en construisant le quartier de Firminy-Vert, qui reçoit le Grand Prix d'Urbanisme en 1961 et est aujourd'hui classé **Site Patrimoine Remarquable** (SPR).

Pour finaliser cet ensemble, Claudius-Petit fait appel aux compétences de l'**architecte Le Corbusier**. Celui-ci conçoit une Maison de la Culture, classée depuis 2016 au **Patrimoine Mondial de l'Humanité (UNESCO)**, un stade, une Unité d'Habitation et les prémices d'une église.

La dénomination des habitants de Firminy, **les Appelous** est relativement récente. Au XIXème siècle, les cloutiers portaient un tablier en peau, appelé la « basane » ou la « pelou » en patois. Ceux qui la portaient étaient ainsi surnommés les Appelous.

Extrait de L'HISTOIRE DE LA VILLE - www.ville-firminy.fr



BOISSONS CHAUDES

Boissons chaudes		
Café Gianello	1.80€	
Décaféiné	1.80€	
Thé ou infusion	2.50€	
Noisette	2.00€	
Double café	3.50€	



«Bonjour ! Un café s'il vous plaît»

Tous les matins jusqu'à 11h30

1.50€

GLACES ARTISANALE

1 Boule	2,50€
2 Boules	4,00€
3 Boules	5,50€
Chantilly	Kdo
Liqueur (2cl)	+2,00€

MILK SHAKE

Un parfum au choix	5,50 €
--------------------	--------

LES GROUPES DE CANAILLES

SALON PRIVATIF À L'ÉTAGE
REPAS DE GROUPE LES SOIRS ET WEEKEND
Renseignez-vous !

 CANAILLES  CANAILLES



LE BOTTIN GOURMAND DE

CANAILLES



CANTINE
GOURMANDE
—
BISTROT
—
GLACIER





	FORMULE PETIT DEJEUNER	
Jusqu'à 11h00	Grand café / Chocolat / Thé Jus d'oranges pressées Croissant ou Brioche/confiture	5,00€

EXPRESS MIDI

Plat du jour + Entrée du jour <i>(servi en même temps)</i>	12.50€
Plat+Entrée du jour <i>(servi en même temps)</i> + dessert à l'ardoise	15,00€
Plat+Entrée du jour <i>(servi en même temps)</i> + Café/thé/chocolat gourmand	17,00€

CASSE CROUTE A TOUTE HEURE

En dehors des heures de repas	Charcuterie & Oeuf au plat Omelette truffes & jambon Saumon fumé & Oeuf au plat	6,00€
-------------------------------	---	-------





GOURMANDISES



DEMANDEZ LA LISTE DE NOS PÂTISSERIES



BIÈRES

Kronembourg « 1947 » 5°	25cl	3,00€	50cl	5.60€
Bière pression du mois	25cl	4.20€	50cl	8.00€

Bières bouteilles 33cl

Selon approvisionnement nous consulter

Brasserie « La Strol » Monistrol 43	4.50€
Brasserie « La Canaille » 42	4.50€
Brasserie Stéphanoise	4.50€
Desperados	4.50€

APERITIFS

Ricard ou 51	2.50€
Martini blanc ou rouge	3.50€
Kir ou communard	3,00€
Suze	3,00€
Porto	3,00€
Gin	5,00€
Vodka	5,00€
Whisky	5,00€
Rhum Havana	5,00€
Rhum Clément	5,00€
Téquila	5,00€
Sup. sirop	+0.30€
Sup. soda ou jus	+1,00€

SODA EAUX

Coca-Cola 33cl	3,00 €
Coca-Cola zero 33cl	3,00 €
Schweppes 25cl	3,00 €
Schweppes agrumes 25cl	3,00 €
Thé glacé à la pêche 25cl	3,00 €
Orangina 25cl	3,00 €
Limonade 25cl	2.80 €
Diabolo	3,00 €
Badoit rouge 33cl	3,00 €
Evian 25cl	2.50€



MENU CANAILLES

Plat du jour + Entrée du jour	15,00€
Plat du jour + dessert à l'ardoise	15,00€
Plat du jour + Entrée du jour + dessert à l'ardoise	18,00€

ENTREES

Entrée du jour
Terrine cochon, noisettes et foie de Poulet d'Ardèche label rouge
Œuf mimosa et Mayo truffé de Mamie
Cassolette de ravioles du Dauphiné aux saumon fumé et fines herbes +2€
Pressé d'Ailes de Raie, sablé parmesan aux herbes, coulis de betterave
Vol au vent aux Ris de Veau et morilles +4€

PLATS

Plat du jour (voir ardoise)
Tête de veau et langue sauce gribiche
Bavette grillée, sauce à l'échalotte +2€
Quenelle de brochet sauce homardine et fruits de mer +2€

Une garniture au choix pour tous vos plats :
wok de légumes • Gratin dauphinois • Riz saffrané • Frites maison
Supplément 2ème garniture

FROMAGES

Assiette de fromages secs au plateau +4 €
Faisselle fermière (coulis ou crème fraîche) +2 €

DESSERTS

Dessert dans la vitrine
Glace 2 boules
Café / thé / chocolat gourmand +2€

PENDANT VOTRE REPAS

La bouteille d'eau minérale 50cl à 1,00€



Badoit
Evian



TART IN SALADE

Grande tartine garnie accompagnée de sa salade composée

TART'IN salade	12,00€
TART'IN salade + Dessert à l'ardoise	15,00€
TART'IN salade + Café/thé/chocolat gourmand	17,00€

Canailles :

tartine gésiers, compotée d'oignons rouges et emmental sur sa salade, œuf dur et cruditées

Pêcheur :

tartine crème d'herbes/saumon fumé/emmental, sur sa salade, œuf mimosa, crudités

Bufflone :

Tartine tomate/mozzarella sur sa salade, jambon cru, mozzarella buffala, crudités

T'es une vraie canaille ???

Ajoute une garniture à ta salade pour 2,00€

NOS PLATS CANAILLES

Rognons de veau FRANÇAIS au porto	12,00€
Andouillette artisanale à la crème de moutarde	14,00€
Foie de veau FRANÇAIS persillée	14,00€
Cervelle d'agneau persillée	15,00€

Disponibilité selon arrivage



VINS AU VERRE

BLANC

Villa club doré blanc Moelleux - IGP Gers
Viognier, maison Castel, IGP Pays d'OC
Bourgogne AOP Montagny 1er cru

ROUGE

Marius Rouge - Maison Chapoutier - IGP Pays d'Oc syrah grenache	3,00€
Bourgueil AOP - Cuvée Déchainée	5,00€
Côtes d'Auvergne Boudes AOP - Annie Sauvat - les demoiselles	5,00€

ROSÉ

Effet mer Rosé - Roccamaura - VDF	3,00€
Le paradis secret rosé - AOP Languedoc	4,00€

