



"Plat signature"

VIANDES, PLATS & GRILLADES

- **Parmentier de confit de canard** 15,90 €
et sa salade
- **Escalope de poulet pané maison** 15,90 €
à la milanaise accompagnée de linguines
- **Pavé de coeur de rumsteack** 17,90 €
race normande +/- 180g
au boursin et champignons
ou sauce au choix
- **Faux-filet race normande +/- 180g** 18,90 €
sauce béarnaise ou au choix
- **Souris d'agneau confite** 20,90 €
jus au thym, accompagnée d'un
écrasé de pommes de terre
- **Magret de canard entier** 20,90 €
sauce poivre

Les sauces pour les viandes :
poivre, béarnaise, gorgonzola

BURGERS & CROQUES

Servis avec des frites

- **La classique** 15,90 €
boeuf 150g, sauce cocktail,
cheddar, salade, tomate
- **Le gourmand normand** 17,90 €
boeuf 150g, sauce cocktail, cheddar,
Neufchâtel, Serrano, salade, tomate
- **Le Canopée** 16,90 €
boeuf 150g, Reblochon, sauce
cocktail, salade, tomate
- **Le Rossini** 18,90 €
boeuf 150g, sauce cocktail, foie gras,
confit de figues
- **Croque Monsieur, frites, salade** 13,90 €

L'ART DE LA PASTA

Spécialité maison

- **Linguines** 22 €
à la meule de Parmesan 24 mois
flambées à la Grappa, sublimées de crème
truffée (Supplément : jambon Serrano 2 €)
- **Linguines aux gambas** 18 €
en persillade
tomate et basilic
- **Linguines au jambon Serrano** 14 €
sauce gorgonzola
- **Linguines aux deux saumons** 17 €
crème de courgettes et ciboulette
- **Ravioles de homard** 19 €
nappées de crème truffée
- **Linguines végété** 14 €
à la tomate et légumes



PLANCHES & PARTAGES

- **Planche Canopée gourmande** 19 €
Saumon gravlax, foie gras, beurre
et toasts
- **Planche de 10 calamars frits** 12 €
sauce tartare
- **Planche mixte** 15 €
charcuterie & fromages
- **Bol de frites** 4,50 €
- **Bol de salade** 3,50 €

ENTRÉES

- **Oeuf parfait** 8 €
poêlée de champignons forestiers
en persillade
- **Terrine du Chef** 6 €
confit d'oignons fondant
- **Croustillant de chèvre chaud** 7 €
coulis de miel et magret fumé
- **Terrine de foie gras maison** 12 €
- **Saumon gravlax maison** 10 €
zestes d'agrumes

POKE & GRANDES SALADES

- **Poke nordique** 16,90 €
Saumon fumé, salade, avocat,
mangue, vinaigrette au soja, riz,
graines de sésame
- **Salade Caesar revisitée** 15,90 €
poulet pané maison au parmesan,
salade, tomate, olives, copeaux de
parmesan, pignons, tomate séchée
- **Grande salade gourmande** 14,90 €
salade, tomate, croustillant de chèvre
chaud, coulis de miel, magret fumé
- **Poke végété** 14 €

CÔTÉ MER

- **Pavé de saumon** 17,90 €
snacké crème de courgettes et
ciboulette ou sauce béarnaise,
riz basmati
- **Saint-Jacques** 22,90 €
snackées en persillade et linguines

MENU ENFANT 10,90 € (JUSQU'À 10 ANS)

PLAT + DESSERT + BOISSON

- **Plat :**
burger classique, fish'n chips, jambon
ou steak haché
- **Dessert :**
brownie, fromage blanc, glace 2
boules, crêpe ou gaufre au sucre
- **Boisson :**
eau minérale, sirop à l'eau,
jus de fruits ou tropico

CÔTÉ GOURMAND

- **Café bien gourmand** 7,90 €
- **Café douceur** 4,90 €
- **Chocolat ou thé gourmand** 8,90 €
- **Café ou thé 3 macarons** 6,90 €



MENU CANOPEE

Entrée + plat + dessert 34,90 €
Entrée + plat ou plat + dessert 27,90 €

ENTRÉE

Saumon gravlax maison
Foie gras maison

PLAT

Saint-Jacques snackées
Magret de canard
Souris d'agneau
Faux-filet normand

DESSERT

Profiteroles
Tarte tatin
Le mini Get 58
Coupe colonel

DESSERTS & GLACES

- **Tarte tatin et sa glace vanille** 8,90 €
- **Brioche perdue** 6,90 €
glace caramel et coulis de
caramel beurre salé maison
- **Fondant au chocolat** 6 €
crème anglaise
- **Crème brûlée parfum du Chef** 6,90 €
- **Brownie chocolat** 6,90 €
crème anglaise et glace vanille
- **La fameuse Profiterole** 9,90 €
choux et chocolat maison
- **Café ou chocolat liégeois** 6,90 €
- **Dame blanche** 6,90 €
- **La belle rouge** 7,90 €
- **La coupe colonel** 9,90 €
- **La coupe Calvados** 9,90 €
glace, pommes et Calvados
- **Le mini Get** 10,90 €
glace menthe choco et Get 27
Get 31
Get 58



Liste des allergènes et provenance des viandes disponibles à l'accueil. Prix nets TTC Service compris.

