



VIANDES, PLATS & GRILLADES

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

Les sauces pour les viandes : poivre, béarnaise, gorgonzola

BURGERS & CROQUES

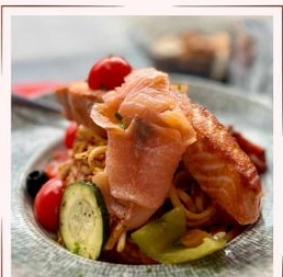
Servis avec des frites

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

L'ART DE LA PASTA

Spécialité maison

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



PLANCHES & PARTAGES

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

ENTRÉES

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

POKE & GRANDES SALADES

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

CÔTÉ MER

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

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 CANOPÉE

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 glace caramel et coulis de caramel beurre salé maison 6,90 €
- Fondant au chocolat crème anglaise 6 €
- Crème brûlée parfum du Chef 6,90 €
- Brownie chocolat crème anglaise et glace vanille 6,90 €
- La fameuse Profiterole choux et chocolat maison 9,90 €
- Café ou chocolat liégeois 6,90 €
- Dame blanche 6,90 €
- La belle rouge 7,90 €
- La coupe colonel 9,90 €
- La coupe Calvados glace, pommes et Calvados 9,90 €
- 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.

