Les Canailles

BISTROT

Starters

TO SHARE WITH A GLASS OR IN STARTER, MIXED CHARCUTERIE BOARD 22
GOAT CHEESE, RED PEPPER AND GRILLED EGGPLANT 12,50
THE FRENCH PATE WITH PICKLES À GOGO 13
GREEN LENTIL SALAD WITH A POACHED EGG AND SMOKED DUCK BREAST 12
LEEKS WITH VINAIGRETTE, OLD STYLE 9,50
FROGS LEGS WITH GARLIC AND PARSLEY 16
SALMON GRAVLAX MARINATED IN BEETROOT JUICE 14

Main Courses

ROASTBEEF (250G), "GRANDMA'S" STYLE 25
LES CANAILLES SIGNATURE CHICKEN, MOREL MUSHROOMS, COMTÉ CHEESE... 24
SLOW-COOKED LAMB SHANK, THYME AND SWEET POTATOES 32
SEA BREAM BAKED IN A PARCEL, RATATOUILLE 26
RISOTTO WITH SEASONAL MUSHROOMS 23

Desserts

SELECTION OF AGED CHEESE 14
LEMON CURD WITH A TOUCH OF BASIL AND BISCUIT 12
INCREDIBLE CHOCOLATE MOUSSE 13
THE FAMOUS FRENCH TOAST 12
HONEY ROASTED PEARS, RUM RAISIN ICE CREAM 13
RUM BABA "SPONGE CAKE", ALL YOU CAN EAT WHIPPED CREAM !!! 14

Kids Menu

(UNTIL 12 YEARS OLD)

14

Les Canailles

BISTROT

Entrées

À PARTAGER À L'APÉRO OU EN ENTRÉE LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 22
MILLE-FEUILLE DE POIVRON ROUGE, CHÈVRE FRAIS ET AUBERGINE 12,50
TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS À GOGO 13
SALADE DE LENTILLES VERTES, OEUF POCHÉ ET MAGRET FUMÉ 12
LES BONS VIEUX POIREAUX VINAIGRETTE 9,50
CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 16
GRAVLAX DE SAUMON ROUGI À LA BETTERAVE 14

Plats

ROSBEEF (250G) PURÉE, COMME CHEZ MÉMÉ 25
LE POULET "CANAILLES", MORILLES, COMTÉ... 24
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM 32
DAURADE ROYALE EN PAPILLOTE, RATATOUILLE 26
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 23

Desserts

FROMAGES AFFINÉS SOUS CLOCHE 14
CRÈME DE CITRON AROMATISÉE AU BASILIC ET SON BISCUIT 12
MOUSSE AU CHOCOLAT 72% DE CACAO 13
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ 12
POIRES RÔTIES AU MIEL, GLACE RHUM RAISIN 13
BABA AU RHUM, CHANTILLY À GOGO !!! 14

Menu enfants

(JUSQU'À 12 ANS)

14