

MAISON

CANAILLE

MANGER

BOIRE

PROFITER

À TABLE

Du lundi au vendredi : de 12h à 14h

Formule Grande Canaille Buffets d'entrées + buffet chaud + buffet de desserts	26€
Formule Canaille Buffet d'entrées ou buffet chaud avec café ou thé gourmand	19€ ⁵⁰

Formule P'tite Canaille De 3 à 10 ans - buffets à volonté la semaine midis et soirs	12€ ⁵⁰
---	-------------------

- OU le week-end et jours fériés :**
- Pâtes bolognaise **ou** purée & poulet **ou** haricots verts & poisson
 - Sirop au choix **ou** verre de coca-cola
 - Glace **ou** salade de fruits

Brunch le dimanche de 11h30 à 15h Buffet à volonté sucré / salé & boissons chaudes	25€
--	-----

Brunch enfant De 3 à 10 ans - buffets à volonté	12€ ⁵⁰
---	-------------------

Tous les jours : de 11h à 23h

Pasta chips aux épices & crème ciboulette	4€
Fromage du moment	7€
Tartinable du moment	7€
Saucisse entière «Maison Duculty» servie sur planche avec pain (à découper)	7€
Charcuterie en chiffonnade «Maison Duculty» avec pain & pickles	10€
Terrine de porc noir «Maison Duculty» campagne, cèpes ou châtaigne / avec pain & pickles	10€
Pizza Reine / margherita / légumes grillés / 3 fromages	13€

Du lundi au vendredi : de 14h à 19h
Les samedis : de 12h à 22h
Les dimanches : de 15h à 22h

Crèmeux de panais Coulis de cresson, éclats de noisettes torréfiées & croûtons aillés	
---	--

Tartine de butternut rôtie & cabécou Pousses d'épinards & graines de courge	
---	--

Penne ricotta & épinard	11€
------------------------------------	-----

Omelette forestière Champignons de Paris & pleurottes en persillage, salade	12€
---	-----

Salade automnale & toast bleu d’Auvergne AOP	14€
Salade, endives, poires, noix, betterave chiogga & vinaigrette balsamique blanc, vinaigre de cidre, huile de noix	

Croq’XXL façon Maison Canaille Pain de campagne toasté minute, chiffonade de jambon, crème truffée, compté AOP & salade	15€
---	-----

Saucisson pistaché Maison Duculty Crème fraîche, ciboulette & pommes de terre grenailles	15€
--	-----

Burger façon Maison Canaille Boeuf 150gr, crème épaisse, raclette de savoie IGP, lard, oignons confits et romaine & pommes de terre grenailles avec salade	19€
--	-----

Tarte aux fruits	4€
-------------------------	----

Yaourt gourmand Purée de fruits & granola	5€
---	----

Tiramisu du moment	6€
---------------------------	----

BOIRE

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1L
Vittel	4€	5€ ⁵⁰	
San Pellegrino	4€	5€ ⁵⁰	
Perrier	4€		

SOFT			
Coca-cola 33cl	4€	Schweppes Tonic 25cl	4€
Orangina 25cl	4€	Schweppes Agrum’ 25cl	4€
Infusion / thé glacé 25cl	4€	Diabolo / limonade 25cl	3€
L'arbre à jus 25cl	4€	Sirop à l'eau 25cl	2€
Tomate / Poire / Raisin / Pêche de vigne / Pomme-cassis / Abricot / Ananas / Orange / Pomme		Cassis / Cerise / Orgeat / Menthe / Fraise / Pêche / Citron / Grenadine	

BIÈRES

Asahi blonde 5,2°	25cl	50cl
 Bec du moment	5€	7€
Steenbrugge blanche 6,5°	6€	9€
Upside down weizen ipa 5,9°	6€	9€
Palm ambrée 5,2°	6€	9€

Monaco

Panaché

Picon bière

HAPPY HOUR

Sur toutes les bières pressions / du lundi au vendredi de 17h à 19h

BOUTEILLE

Asahi 0.0 sans alcool 33cl

Desperados 33cl

Bouteille du moment 33cl

MIXOLOGIE

Mojito* rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe, cassonade, augustura	9€ ⁹⁰
Margarita tequila, triple sec, citron vert	9€ ⁹⁰
Caïpirinha cachaça, citron vert, cassonade	9€ ⁹⁰
Pina colada* rhum blanc, curaçao, purée de coco, jus d'ananas	9€ ⁹⁰
Verger rose* vodka, jus de poire, sirop de rose, eau gazeuse, citron vert	9€ ⁹⁰
Ruby fizz* vermouth rouge, lillet blanc, sirop cerise, schweppes agrum’	9€ ⁹⁰
Hiver blanc* berger blanc, jus d'orange, rancho citron, sirop pêche	9€ ⁹⁰
Blue hawaïan* rhum blanc, curaçao, purée de coco, jus d'ananas	9€ ⁹⁰

* VERSION SANS ALCOOL	6€ ⁹⁰
------------------------------	------------------

Moscow mule vodka, ginger beer, citron vert	8€ ⁵⁰
London mule gin, giner beer, citron vert	8€ ⁵⁰
Gin tonic gin, french tonic, concombre	8€ ⁵⁰

APÉRITIFS

ANISÉS 45° / 2cl	3€ ⁵⁰
Berger blanc France	3€ ⁵⁰
Pastis des Alpes Maison Routin / Chambéry	3€ ⁵⁰
Ricard France	

PORTOS 19.5° / 6cl	5€
Sanderman rouge / blanc Portugal	

VERMOUTH

Vermouth rouge / blanc 16.9° / 5cl	5€
Lillet blanc 17° / 5cl - Italie	5€

GENTIANE 15° / 5cl	14cl	75cl
Suze France		4€ ⁵⁰

GINs & VODKA 4cl

LN Mattei distilled dry 40° - Corse	7€
Absolut 40° - Suède	7€
Gin du moment	9€
Supplément soft +1€	

TEQUILA & MEZCAL 4cl

Tequila Don Ramon Blanco 38° - Mexique	8€
Mezcal Don Ramon 40° - Mexique	10€

WHISKYS 4cl

Tullamore Dew 40° - Irish whisky	7€
Whisky du moment 40° - Irish whisky	9€
Supplément soft +1€	

ViNS

ROUGE	14cl	75cl
 Pinot noir «Les plants nobles» Maison Ropiteau Frères, Vin de France 2023-2024	4€	20€
AOP Côtes du Rhône «Confidence» BIO Domaine Fond Croze, Vallée du Rhône	6€	26€
AOC Brouilly «Réserve du Château» Château de Pierreux, Beaujolais	7€	32€
AOP Crozes Hermitage Revol, Vallée du Rhône	8€	38€

BLANC		
 Terret Chardonnay «Les coches» Maison J. Moreau & Fils, IGP pays d'Oc, Vin de France Jusqu'à épuisement des stocks	4€	20€
IGP Pays d’Oc, Viognier Brotte Rothschild	5€ ⁵⁰	28€
AOC Beaujolais villages Château de Pierreux, Beaujolais	7€	36€
AOP Petit Chablis Domaine Hamelin, Bourgogne	7€ ⁵⁰	43€

ROSÉ		
 IGP Pays d’Oc, La Marinière Maison Fortant, Languedoc-roussillon	4€	20€
AOC Côtes-de-Provence BIO Villa Moncigale, Provence	5€ ⁵⁰	26€

POTS DE VIN		
	25cl	46cl
	7€ ⁵⁰	12€

VINS EFFERVESCENTS & KIRS		
Brut de Chardonnay Bouchard Aîné & Fils - 100% Chardonnay	6€	30€
En Bollery AOC Crémant de Bourgogne Maison Louis Bouillot - 100% Pinot noir		60€
Kir vin blanc / Communard 12cl		4€ ⁵⁰
Kir pétillant 12cl		6€ ⁵⁰