

LES CANAILLERIES

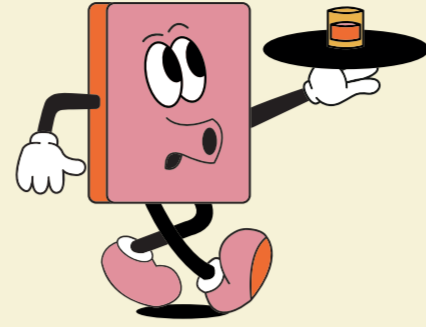
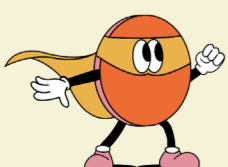
La planche de charcuteries : Coppa, Jesus Chorizo, andouille du Béarn et paté de campagne	12
Le Croque monsieur très Canaille au jambon blanc artisanal et st nectaire fermier	8
Os a moelle gratiné au feu de bois	10
Avocat au feu de bois, tomate, oignons et mais grillé	6
Croquettes de jambon Iberique	9
Smashed Cheese Burger	11
Le mètre de saucisse de campagne, grillé au feu de bois	17
Le jambon de boeuf de Galice	7
Brioche perdue, tombée d'épinards et jambon de coche	7
Blini, saumon fumé, crème à l'aneth, betterave et oeuf de hareng	9
Chipirons en persillade, crème d'ail et poudre de bacon	12
Thon juste snacké, crème au citron et huile d'aneth	9
Croquettes de camembert, compotée de figues et romarin	9
Grosse burrata 200g	12
Les «braves patates» sauce truffe	6
Houmous de tomates, pois chiches, sésame et tomate confite	5
Gnocchis farcis au gorgonzola, crème de gorgonzola et vieux rodez	7
La planche de fromages : Saint Martin, Tomme au piment d'Espelette, Fourme d'ambert et Comté	13

11€

LES KIDS

Poisson pané ou Pépites de Poulet

+ Frites
+ Boisson
+ Glace
2 boules au choix



CANAILLE CLUB

LE GRILL CLUB

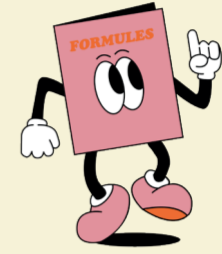
Canaille Burger Bun brioché, Steak charolais, bacon, cheddar et sauce bbq au Jack Daniel's	15
Bavette Simmental 250g	18
Bavette Angus 250g	20
Faux filet de boeuf Simmental 400g	23
Entrecôte Simmental 350g	25
Coeur d'entrecôte d'Argentine 350g	28
Magret de canard 300g	22
Escalope de veau ravigotte Escalope de veau panée	18
Rognon de veau la pièce	16
Araignée de veau 300g	17
Pluma 300g	15
Andouillette AAAAA la pièce	16
Baby back ribs 800g	22
Poisson pané Dos de lieu noir pané, mayonnaise à l'estragon	18
Dorade entière 500g	24
Crevettes sauvages Crevettes sauvages grillées, mayonnaise citron	23



LES CÔTES

Demandez au serveur le poids des côtes disponibles

Côte de Boeuf Simmental	54€/kg
Côte de Boeuf Holstein	66€/kg
Côte de Boeuf Angus	70€/kg
Côte de Boeuf Noir de Baltique	75€/kg
Côte de Boeuf Galice	80€/kg
Côte de Cochon Cantal	40€/kg
TOPPING Os à moelle	5€



LA FORMULE DU MIDI

Boisson + plat + café : 16€
Boisson + plat + dessert + café : 19€

Demandez-la à nos serveurs !

DU MARDI AU VENDREDI,
UNIQUEMENT LE MIDI

LES DESSERTS



Le crémeux chocolat Sablé breton, mousse chocolat, fleur de sel et chantilly pralinée	7
Le crémeux pistache Crème de pistaches, crumble, chantilly pistache et pistaches torréfiées	7
Le crémeux citron Crème citron kalamansi, meringue, crumble, suprême d'agrumes et zeste de citron vert	7
Le riz au lait Riz au lait crémeux, glace au yaourt et graines de sésame	7
Le mont blanc Meringue, chantilly vanille et crème de marrons	7
Glace chocolat Glace chocolat, crumble, sauce chocolat et chantilly mascarpone	7
Glace yaourt brassé Glace yaourt, fruits rouges, brisures de meringue et coulis	7
Glace vanille Glace vanille, brisures de cookie et coulis caramel	7
Café gourmand Mini Tartelettes : Chocolat / Praliné ; Meringue / Marron ; Crème citron / Pamplémouse	7

OUVERT LE MARDI MIDI ET DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR
07 66 05 79 58
WWW.CANAILLE-CLUB.COM
SUIVEZ-NOUS @CANAILLECLUB

