

ASSIETTE À PARTAGER – 10€50

Assiette de charcuterie

ou

Assiette de fromages

ou

Saumon fumé « maison »



Formule « *Business* »

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour
selon suggestion de la cheffe
(Valable uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés)



La savoureuse **COTE DE BOEUF
A PARTAGER**

59,50€ (Prix pour 2 personnes)

Menus

Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert

21,50 €

Entrée
Plat
Dessert

27,50 €

(Choix des mets à effectuer dans la carte)

ENTRÉES

Entrée du jour selon suggestion de la cheffe – 8€

(Sauf week-end & jours fériés)

Salade de Saint-Marcellin chaud au miel de fleurs et thym frais « L » – 9,50€

(Fromage à pâte molle et croûte fleurie à base de lait de vache)

Carpaccio de melon charentais au jambon de pays – 10,50€

Foie gras de canard (suppl. menu 3€) – 17€

(Pain d'épices, coulis d'abricot poivré)

Salade de magret de canard fumé maison « L » – 11€

(Magret de canard fumé, mâche, pommes de terre, œufs, haricots verts, tomates, croûtons)

Saumon « Gravlax » tranché – 9,50€

(Saumon mariné à l'aneth, et aux condiments)

Salade Végétarienne « L » – 9€

(Salade verte, tomates cerises, lentilles vertes, haricots verts et persillade)

PLATS *(Garnitures : Pommes grenailles et poêlée de légumes)*

Plat du jour selon suggestion de la cheffe – 15€

(Sauf week-end & jours fériés)

Bar entier grillé farci à l'ail, et au romarin – 17€

Thon Albacore servi mi-cuit (suppl. menu 5€) – 22€

Côte de cochon sauce au camembert de Normandie – 16€

Demi magret de canard sauce au foie gras – 17€

Bavette d'Aloyau Simmental sauce au poivre vert – 20,50€

Gigot d'agneau juste grillé rosé, jus au thym (suppl. menu 3€) – 21€

Salade de Saint Marcellin chaud au miel de fleurs et thym frais « XL » – 16,50€

(Fromage à pâte molle et croûte fleuri à base de lait de vache)

Salade de magret de canard fumé maison « XL » – 17€

(Magret de canard fumé, mâche, croûtons, pommes de terre, œufs, haricots verts, tomates)

Salade Végétarienne « XL » – 16€

(Salade verte, tomates cerises, lentilles vertes, haricots verts et persillade)

DESSERTS

Dessert du jour selon suggestion de la cheffe (sauf week-end & jours fériés) – 8€

Trilogie de fromages normands (Livarot, Pont-l'Évêque, Cœur de Neufchâtel) – 10,50€

Carré de chocolat à la fève Tonka – 8€

Douillon Normand (15 minutes de préparation) – 8€

(pomme caramélisée enrobée d'une pâte feuilletée)

Coupe glacée Iceberg (glace menthe – chocolat, Get 27) (suppl. menu 3€) – 11€

Nage de fruits

(pamplemousses, oranges, pastèques, sorbet litchi et sirop de citronnelle, menthe, litchi) – 8€

Crème brûlée spéculoos – 8€

Carpaccio d'ananas et sa boule cassis – 8€

Glaces et sorbets – 2 boules au choix – 8€

Glaces : Vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé, menthe – chocolat

Sorbets : Pomme verte, citron vert, framboise, cassis

MENU ENFANT

10€50

(Plat & Dessert)

Jambon blanc grillé, frites

ou

Pavé de saumon grillé, frites

Carré de chocolat à la fève Tonka

ou

2 boules de glace au choix



Informations et réservations :

02.32.52.2000

www.canisses.com

News

Évasion
Détente
Chaleur
Cocktails
Ambiance
Vacances

KANISS BEACH

FUN
— and —
SUN

Ouvert

Jusqu'au 30 Septembre

LES CANISSES
HÔTEL RESTAURANT

1 chemin du halage de la gare - 27600 Saint-Pierre La Garenne (Le Goulet) - 02 32 52 2000 - canisses.com