

ASSIETTE À PARTAGER – 10€50

Ardoise de charcuterie

ou

Assiette de fromages

ou

Camembert de Normandie entier accompagné de pommes grenailles et jambon cru



Formule « *Business* »

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

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)

Os à moelle (10 min de préparation) – **9,50€**



Escargots de la Broche à Etrepagny – 6 pièces **9,50€**

12 pièces **15€** (suppl. menu 5€)

Huîtres de St Vaast n°3 – 6 pièces **9,50€**

9 pièces **12€** (suppl. menu 3€) - 12 pièces **16€** (suppl. menu 5€)

Terrine de foie gras de canard (suppl. menu 3€) – **7€**

Dodine de saumon fumé « maison » – **9,50€**

Velouté du moment, espuma noisette – **9€**

PLATS

(Garnitures : gratin de pommes de terre & céleri, et fricassée 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€**

Pavé de saumon sauce Savora (moutarde légèrement épicée) – **20€**

Quasi de veau sauce poivre – **19€**

Filet mignon de porc sauce foie gras – **17€**

Bavette de bœuf sauce poivre – **20,50€**

Souris d'agneau au thym – **19€**

Suprême de pintade sauce foie gras – **19€**

DESSERTS

Café gourmand (suppl. menu 3€) – **10€**

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

Baba au rhum – **8€**

Douillon Normand (15 minutes de préparation au four) – **8€**
(pomme caramélisée enrobée d'une pâte feuilletée)

Banane au crumble rôti et chocolat chaud – **8€**

Poire « Belle-Hélène » revisitée – **8€**

Verrine aux marrons, crème montée à la mascarpone
et sa boule de glace caramel beurre salé – **8€**

Glaces et sorbets – 2 boules au choix – **5€**

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

Sorbets : Pomme verte, citron vert, framboise, cassis

MENU ENFANT

10€50

(Plat & Dessert)

Jambon blanc grillé, frites

ou

Pavé de saumon, frites

Mousse au chocolat au lait

ou

2 boules de glace au choix

Vanille / Fraise / Chocolat / Pistache



Informations et réservations :

02.32.52.2000

www.canisses.com

][News][

**KANISS
EVENT**

12 - 26
OCTOBRE

SOIRÉE DISCO FEVER
AMBIANCE DISCO

80'S JUSQU'A AUJOURD'HUI

Exclusivement réservé aux clients du restaurant
Réservations : 02.32.52.2000

**VENEZ
DEGUISE**

**DJ
JUSQU'A 1H**

**Soirée
HALLOWEEN**

31 OCTOBRE

HÔTEL RESTAURANT LES CANISSES
WWW.CANISSES.COM

**LES JEUDIS
D'OCTOBRE**

**-30% SUR LES PRIX
PROMO À LA CARTE**