

**ASSIETTE À PARTAGER – 10€50**

Ardoise de charcuterie

*ou*

Ardoise de fromages français

*ou*

Cassolette de fromage coulant, le « Mont d'Or »



**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)*



## 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 rôti (10 min de cuisson) – **9,50€**

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

12 pièces **15€** (suppl. menu 5€)

Assiette de la mer

Bulots, crevettes roses, huîtres, saumon fumé – **12€**

Terrine de foie gras de canard (suppl. menu 3€) – **15€**

Salade de chèvre chaud au miel – **9,50€**

Soupe ou Velouté du moment – **9€**

Cassiolette de fromage coulant, le « Mont d'Or » – **10.50€**



## PLATS

*(Garnitures : purée de patate douce & panais, légumes verts et champignons de Paris)*

Plat du jour selon suggestion de la cheffe – **15€**  
(Sauf week-end & jours fériés)

Bar entier grillé – **17€**

Papillote de saumon frais – **17€**

Brochette de Noix Saint Jacques au beurre blanc (suppl. menu 3€) – **21€**

Blanquette de veau aux épices douces – **19€**

Picanha de bœuf sauce béarnaise – **20,50€**

Souris d'agneau au thym – **19€**

Magret de canard sauce au poivre vert – **19€**

## DESSERTS

Trilogie de fromages Français – **10,50€**

Gâteau au fromage blanc et Streusel – **8€**

Véritable Profiteroles – **8€**

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

Nage d'agrumes à la badiane – **8€**

(Clémentines, oranges, pamplemousses)

Tarte fine aux poires et caramel au beurre salé – **8€**

Moelleux au chocolat, crème montée à la mascarpone – **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)*

---

Picanha de boeuf, frites  
*ou*  
Papillote de saumon frais, frites

---

Moelleux au chocolat, crème montée à la mascarpone  
*ou*  
Nage d'agrumes à la badiane  
*ou*  
2 boules de glace au choix  
*Vanille / Fraise / Chocolat / Caramel*

---



Informations et réservations :

**02.32.52.2000**

[www.canisses.com](http://www.canisses.com)

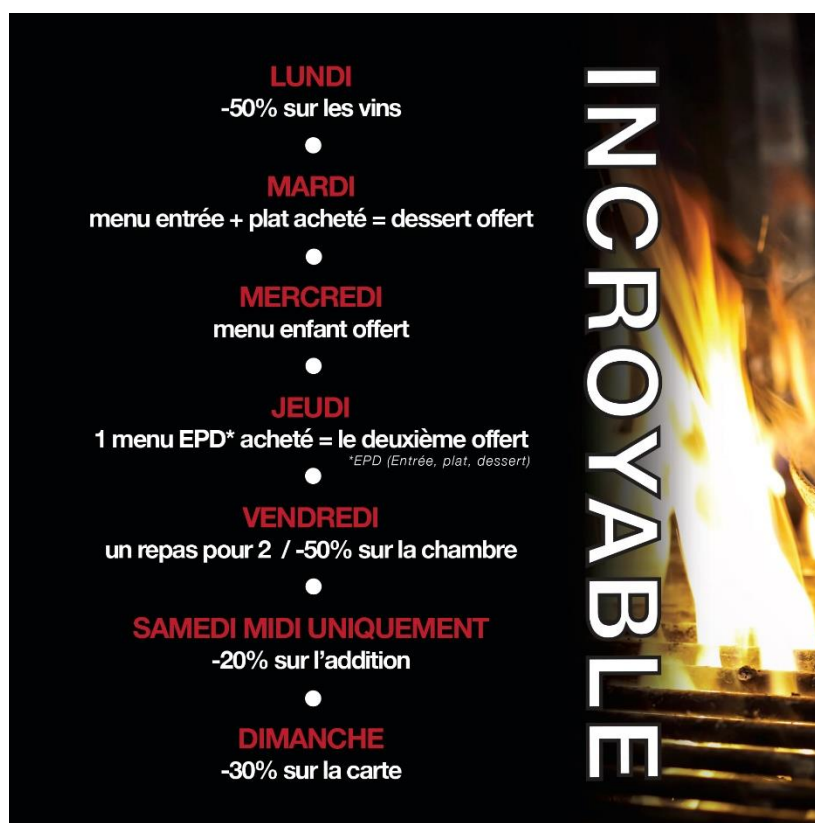
Prix net - provenance des viandes U.E. - Liste des allergènes disponible en réception

# [[ News ]]



**SOLDES EN FOLIES**

**Du 14 janvier au 13 février**

A vertical banner with a background of a fire. The word "INCROYABLE" is written vertically in large, white, sans-serif capital letters on the right side. On the left side, there is a list of weekly offers for the "SOLDES EN FOLIES" event, separated by small white dots.

**LUNDI**  
-50% sur les vins

•

**MARDI**  
menu entrée + plat acheté = dessert offert

•

**MERCREDI**  
menu enfant offert

•

**JEUDI**  
1 menu EPD\* acheté = le deuxième offert  
\*EPD (Entrée, plat, dessert)

•

**VENDREDI**  
un repas pour 2 / -50% sur la chambre

•

**SAMEDI MIDI UNIQUEMENT**  
-20% sur l'addition

•

**DIMANCHE**  
-30% sur la carte

**INCROYABLE**

A purple banner with a dark background and white and yellow text. The word "KANISS" is written in large, white, outlined letters. To its right, the word "EVENT" is written in smaller, white, outlined letters. Below "KANISS", the text "2e - 4e VENDREDI" is written in large, bold, yellow letters. To the right of this, the text "DE CHAQUE MOIS" is written in white, outlined letters.

**KANISS** **EVENT**

**2<sup>e</sup> - 4<sup>e</sup> VENDREDI** **DE CHAQUE MOIS**