



ASSIETTE À PARTAGER – 10€50

Ardoise de charcuterie

ou

Ardoise de fromages français

ou



Saucisson sec entier de porc normand (200 grs)



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 jours fériés)





ENTRÉES

- Entrée du jour selon suggestion de la cheffe – **8€**
(Sauf week-end & jours fériés)
- Carpaccio de melon et jambon de pays – **9,50€**
- Saumon fumé maison, crème à l'aneth citronnée – **11€**
 Os à moelle *(15 min de préparation)* – **10.50€**
- Salade de chèvre chaud au miel – **11€**
- Salade de joue de porc à l'ail et aux aromates – **11€**
- Salade végétarienne aux lentilles – **11€**
- Foie gras de canard cuit, chutney de pommes *(suppl. menu 3€)* – **17€**
- Hareng fumé, mariné, accompagné de pommes à l'huile – **10.50€**
- Salade « K'niss Beach » – **11€**
(Mesclun, pamplemousse, crevettes fraîches, crème acidulée au citron vert)



PLATS

Garnitures :

- **Pommes de terre grenailles & légumes du moment** •

- Plat du jour selon suggestion de la cheffe – **15€**
(Sauf week-end & jours fériés)
- Médailon d'espadon grillé à l'huile vierge – **19€**
- Bar entier grillé – **17€**
- Filet de daurade royale à l'huile au basilic – **19€**
- Magret de canard sauce foie gras – **19€**
- Filet de bœuf Français sauce porto rouge *(suppl. menu 5€)* – **22€**
- Brochette de volaille sauce curry – **19€**
(Filet de volaille, saucisse de volaille, poivrons, oignons)
- Quasi de veau sauce foie gras – **19€**
- Bavette de bœuf sauce poivre vert – **19€**
- Salade de chèvre chaud au miel « XL » – **15€**
- Salade de joue de porc à l'ail et aux aromates « XL » – **15€**
- Salade végétarienne aux lentilles « XL » – **15€**
- Salade « K'niss Beach XL » – **15€**

DESSERTS

• *Nous vous invitons à passer commande en début de repas* •



Trilogie de fromages français – 8€
Glaces et sorbets artisanaux de la Ruche à Rolleboise
2 boules 5,50€ - 3 boules 8€ (suppl. menu 2.50€)

Glaces : Vanille, Kinder Bueno, pistache - noisette, caramel beurre salé, noix de coco, Stracciatella, rhum - raisin

Sorbets : Pomme verte, poire, citron vert, fraise, cassis

Dessert du jour - 8€

Crumble aux abricots et sa glace pistache - noisette – 8€

Carpaccio d'ananas et sa glace noix de coco – 8€

Coupe « Mojito » - Sorbet citron vert, glace à la menthe, sirop à base de rhum – 8€

Douillon Normand (20 minutes de cuisson au four) – 8€

(pomme caramélisée enrobée d'une pâte feuilletée)

Velouté aux fraises et sa glace Stracciatella – 8€

Gâteau au chocolat et à la fève Tonka – 8€

Tiramisu au spéculoos – 8€

Café gourmand (suppl. menu 3€) – 11€

(Boule de glace, tiramisu, velouté aux fraises, gâteau au chocolat et fève Tonka)



MENU ENFANT

10€50

(Plat & Dessert)

Steak haché frais, frites

ou

Filet de daurade, frites

Muffin au chocolat

ou

Muffin fraise

ou

2 boules de glace au choix

Vanille / Fraise / Kinder Bueno / Pistache - noisette



Informations et réservations :

02.32.52.2000

www.canisses.com

NEWS DES CANISSES



Renseignez vous pour vos besoins professionnels & familiaux
SOIRÉE ÉTAPE - SÉMINAIRES - RÉCEPTIONS - MARIAGES



LES CANISSES À L'EAU



LOCATION DE PEDALOS

8€ - la demi-heure

15€ - l'heure

*S'adresser au restaurant
pour plus d'informations*

CARTE FIDÉLITÉ « LOGIS »

*Profitez des avantages de la carte « Logis » dans notre établissement.
Transformez le montant de votre addition en points fidélités pour bénéficier
de remises dans les établissements certifiés.*

