LES CANISSES

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRE DU GARDE BARRIÈRE

De 6h30 à 21h30
Du Lundi au Jeudi

De 7h00 à 22h00
En cas de crue de la Seine
et du Vendredi au Dimanche

ASSIETTE À PARTAGER – *10€50*

Ardoise de charcuterie

ou

Ardoise de fromages français

ou

Friture d'éperlans et sa sauce tartare

17,50€

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)

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

MENU

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)
Gravlax de saumon frais – *11€*
Os à moelle *(15 min de préparation)* – *11€*
Salade de Saint Marcellin chaud au miel – *11€*
(Saint Marcellin, miel, crudités, mesclun, vinaigrette à l'huile de noix)
Salade Niçoise – *11€*
(Haricots verts, tomates cerises, morceaux de thon mi-cuit, œuf, pommes de terre, anchois, olives)
Salade Caesar – *11€*
(Poulet, parmesan, anchois, croûtons, sauce Caesar)
Foie gras de canard cuit, chutney de pommes *(suppl. menu 3€)* – *17€*
Friture d'éperlans, et sa sauce tartare – *10.50€*
Terrine d'andouillette et sa crème moutardée – *11€*

PLATS

Garnitures :

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

Plat du jour selon suggestion de la cheffe – *15€*
(Sauf week-end & jours fériés)
Steak de thon Albacore *(suppl. menu 3€)* – *22€*
Bar entier grillé – *18€*
Sardines de Bretagne entières *au pesto* – *18€*
Filet de bœuf Français *sauce porto rouge (suppl. menu 5€)* – *22€*
Gigot d'agneau *sauce au thym, ail et romarin* – *20€*
Filet mignon de porc *sauce foie gras* – *19€*
Bavette de bœuf Simmental *sauce poivre vert* – *20€*
Salade de Saint Marcellin chaud au miel « XL » – *16€*
(Saint Marcellin, miel, lardons, crudités, mesclun, copeaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix)
Salade Niçoise « XL » – *16€*
(Haricots verts, tomates cerises, morceaux d'espadon cuits, œuf, pommes de terre, anchois, olives)
Salade Caesar « XL » – *16€*
(Poulet, parmesan, anchois, croûtons, sauce Caesar)

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

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, caramel beurre salé, rhum - raisin*
Sorbets : *Pomme verte, poire, citron vert, fraise, cassis*
Dessert du jour - *8€*
Crème brulée à la vanille – *8€*
Baba au rhum et sa glace rhum-raisin – *8€*
Coupe « Normande » *(suppl. menu 3€)* – *8€*
(Morceaux de pommes cuites, sorbet pomme / poire / caramel beurre salé, pommeau, chantilly)
Douillon Normand *(20 minutes de cuisson au four)* – *8€*
(pomme caramélisée enrobée d'une pâte feuilletée)
Velouté aux fruits rouges et son sorbet citron vert – *8€*
Coulant au chocolat et crème au mascarpone – *8€*
Tiramisu au spéculoos – *8€*

MENU ENFANT

10€50

(Plat & Dessert)

Steak haché frais, frites
ou
Pavé de saumon, frites

Muffin au chocolat
ou
Muffin fraise
ou
2 boules de glace au choix
Vanille / Fraise / Kinder Bueno / Pistache

Informations et réservations :

02.32.52.2000

www.canisses.com

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

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.

Logis
HOTELS & RESTAURANTS