

HORAIRES OUVERTURE
VOIE FERRÉE : 7H À 22H

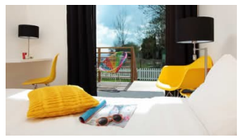
LES CANISSES

HÔTEL*** - RESTAURANT

RESTAURANT **GOURMAND**
Une cuisine généreuse dans un cadre soigné et chaleureux

Logis HOTELS & RESTAURANTS

QUALITÉ TOURISME



ENTRÉES

-Entrée du jour selon suggestion de la cheffe **(Sauf week-end et jours fériés)**		12€
-Saumon gravlax		16€
-Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de figues **(suppl. menu 3€)**		18€
-Velouté du moment et son accompagnement		14€
-Croustillant de Saint-Marcelin au miel		16€
-Os à moelle en gouttière gratinés au four (15min)		18€
-Escargots de Monsieur Devaux	6 Pièces	10€
	(suppl. menu 5€) 12 Pièces	19€
-Poké bowl L : saumon gravlax, fèves, maïs, avocat, quinoa, carottes		17€
-Huîtres de Veules-les-Roses	6 Pièces	10€
	(suppl. menu 5€) 12 Pièces	19€

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 75€
(Prix pour 2 personnes)
Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France



PLATS

GARNITURES : Purée à la truffe et poêlée de légumes de saison

-Plat du jour selon suggestion de la cheffe **(Sauf week-end et jours fériés)**		22€
-Filet de bœuf français, sauce béarnaise **(suppl. menu 7€)**		31€
Origine / Naissance / Elevage / Abattage : France		
-Bavette de boeuf, sauce gorgonzola		24€
-Côte de cochon de la ferme de la Sente aux ânes, sauce forestière		25€
-Souris d'agneau, jus au thym		29€
-Suprême de pintade, sauce forestière		25€
-Bar entier grillé		25€
-Filet de daurade, sauce au beurre blanc safrané		25€
-Saint-Jacques au beurre blanc safrané **(suppl. menu 5€)**		30€
-Poké bowl XL : saumon gravlax, fèves, maïs, avocat, quinoa, carottes		25€

MENUS

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT
30€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
36€

CHOIX DANS LA CARTE



FORMULE BUSINESS
ENTREE/PLAT/DESSERT
24€

- Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés
- Selon suggestion de la Cheffe



MENU ENFANT 14.50€

PLAT / DESSERT
- Steak haché ou Filet de poisson

Frites / poêlée de légumes de saison

- Gâteau au chocolat ou 2 boules de glace (vanille, fraise, chocolat)

FROMAGES ET DESSERTS

-Trilogie de fromages et son mesclun		9€
-Glaces et sorbets artisanaux "Soeurette" à Saint-Acquilin-de-Pacy		
2 boules		7€
3 boules **(suppl. menu 2.50€)**		9€

- Glaces : vanille, caramel, pistache, café, chocolat, rhum-raisin, coco, marron
- Sorbets : fraise, framboise, pomme, citron, ananas, poire

-Café ou Thé gourmand **(suppl. menu 3€)**	12€
-Champagne gourmand **(suppl. menu 6€)**	18€
-Dessert du jour **(Sauf week-end et jours fériés)**	9€
-Coulant au chocolat	9€
-Douillon Normand (20min de cuisson)	9€
-Douillon Normand Calvados (20min de cuisson) **(suppl.menu 3€)**	12€
-Baba au rhum brun	9€
-Mousse au chocolat	9€
-Macaron pistache	9€
-Poire Belle-Hélène	9€
-Pavlova aux clémentines rôties	9€

Producteurs locaux : la Ferme de l'Ecoufle, Artisan glacier Soeurette, les recettes du Beau regard, la Ferme de la Sente aux ânes, la Ferme du Prieuré, Monsieur Devaux, brasserie de Sutter, la Ferme des Ruelles, la Ferme des Noës
Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible en réception

Evadez-vous sur la Seine !
Profitez d'une balade en bateau sans permis, avec skipper, en pédalo ou à vélo le long des berges.








RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS À L'ACCUEIL OU AU 02.32.52.20.00

BOISSONS

APÉRITIF

• Coupe de champagne Jacquart	13cl	12€
• Kir au vin blanc (Cassis, framboise, mûre ou pêche)	13cl	4.50€
• Pétillant Normand de La Ferme des Noës	13cl	5€
• Kir Royal (Cassis, framboise, mûre ou pêche)	13cl	13€
• Américano	6cl	9.50€
• Ricard/Pastis	3cl	6.50€
• Campari	5cl	6.50€
• Apéritif Normand de La Ferme des Ruelles	5cl	6.50€
• Porto rouge ou blanc	5cl	6.50€
• Muscat de Rivesaltes	5cl	6.50€
• Martini Bianco ou Rosso	5cl	6.50€

COCKTAILS

• Spritz	15cl	11€
• Spritz Saint Germain	15cl	11€
• Spritz Sarti : orange sanguine / pamplemousse	15cl	11€
• Mojito Original	20cl	11€
• Mojito Royal (pétillant)	20cl	12€
• Limoncello Tonic	20cl	11€
• Piña Colada	20cl	11€

WHISKYS

• J/B	4cl	7.50€
• Chivas / Jack Daniels	4cl	9.50€
• Glenfiddich / Four Roses / Bushmills / Cardhu / Aberlour	4cl	11€
• Whisky tourbé français	4cl	11€

DIGESTIFS

• Get 27	8cl	8€
• Get 31	8cl	8€
• Marie Brizard	6cl	8€
• Baileys	6cl	8€
• Grand Marnier	6cl	8€
• Calvados	6cl	9€
• Cognac	6cl	9€
• Armagnac	6cl	9€
• Poire ou Mirabelle	6cl	9€
• Rhum Kraken	6cl	9€
• Limoncello	8cl	8€
• Rhum Don Papa	6cl	9€
• Menthe Pastille	8cl	8€
• Cointreau	8cl	8€

PLANCHES À PARTAGER

- Ardoise de charcuterie
- Ardoise de fromage
- Ardoise mixte

16€

BIÈRES EN BOUTEILLE

• La Sombre Folle brune	33cl	6.50€
• La Fruit des Bois	33cl	6.50€
• "A la cool" sans alcool	33cl	6.50€

BIÈRES PRESSION

Pression du moment

• Pelforth blonde	25cl/50cl	4.20€/7.50€
• Monaco	25cl/50cl	4.50€/8€

Pression de notre région

• La Folle Furieuz blonde	25cl/50cl	4.80€/8.50€
• La blanche givrée	25cl/50cl	4.80€/8.50€

SOFTS ET EAUX

Eaux minérales

• Vittel / San Pellegrino	50cl/1L	5€/6.50€

Sodas

• Coca Cola / Coca Zéro / Coca Cherry / Diabolo	33cl	5.50€
• Ice Tea / Orangina / Fanta / Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes	25cl	5.50€

VINS AU VERRE

Blanc

• Chablis - La Chablisienne	10cl	9€
• Gewurztraminer d'Alsace	10cl	8€
• Coteaux du Layon	10cl	8€

Rosé

• Gris blanc	10cl	7€

Rouge

• Saint-Nicolas de Bourgueil	10cl	7€
• Côtes de Blaye	10cl	8€
• Crozes Hermitage	10cl	9€
• Vin du mois	10cl	7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération