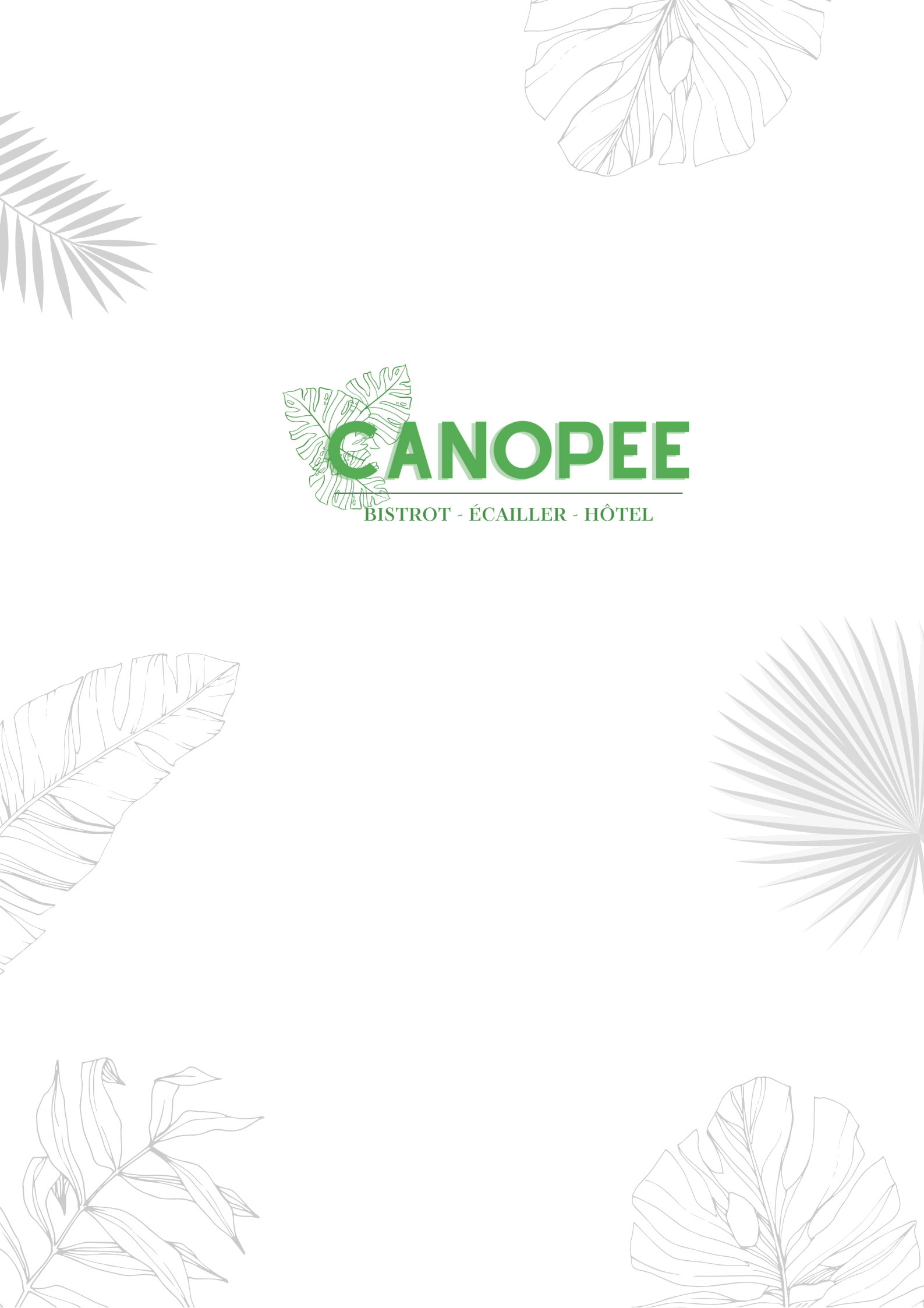




CANOPEE

BISTROT - ÉCAILLER - HÔTEL

LES BOISSONS

Les boissons sans alcool / Our softs

Sirop à l'eau	3,00€	Breizh Cola, Breizh Cola Zéro (33cl)	4,50€
Jus de fruits (25cl) <i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate</i>	3,00€	Orangina (33cl)	4,50€
Limonade (33cl)	3,70€	Ice Tea (33cl)	4,50€
Perrier (33cl)	4,00€	Schweppes agrumes ou tonic (33cl)	4,50€
Diabolo	4,00€	Plancoët plate ou gazeuse (1L)	6,00€

Les apéritifs / Our aperitif

Ricard (4cl)	4,00€	Americano	8,00€
Porto rouge (6cl)	5,00€	Gin Tonic	10,00€
Suze (6cl)	5,00€	Champagne Gillet (12cl)	10,00€
Campari (6cl)	5,00€	Spritz	12,00€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,00€	Mojito	12,00€
Prosecco (12cl)	7,00€	Kir Royal (12cl)	12,00€

Les bières / Our beers

Dremwell blonde bio	25cl / 4,00€	50cl / 8,00€
Desperados (33cl)	5,50€	
Morgane bio (33cl)	6,00€	
Grimbergen (33cl)	6,00€	
Blanche hermine (33cl)	6,00€	

Les alcools / Our alcohols

Whisky Talisker single malt (4cl)	7,00€
Whisky Jameson (4cl)	7,00€
Whisky Eddu silver (4cl)	8,00€
Whisky Jack Daniel's (4cl)	8,00€
Rhum Havana club 3 ans (4cl)	7,00€
Rhum Kraken (4cl)	10,00€
Rhum Diplomatico (4cl)	12,00€

Les boissons chaudes / Hot drinks

Expresso	2,50€	Cappuccino	3,10€
Décaféiné	2,50€	Chocolat chaud	3,50€
Café allongé	2,60€	Thé ou infusion	3,50€
Noisette	2,60€	Double expresso	4,00€

NOS MENUS

Menu *La Canopée*

Entrée + Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Starter + Main course + Dessert 35€

*Starter + Main course or Main course + Dessert
30€*

Entrée au choix sur la carte

(+5€ pour le mi-cuit de foie gras)

Starter of your choice on the menu

(+5€ for the semi-cooked foie gras)



Plat au choix sur la carte

(hors homard et sole meunière,

+5€ pour l'agneau de Belle-Île confit)

Main course of your choice on the menu

(except lobster and sole meunière,

+5€ for the lamb confit from Belle-Île)



Dessert au choix sur la carte

Dessert of your choice on the menu

Menu *du jour*

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Only for lunch from monday to friday

Entrée + Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24€

Starter + Main course + Dessert 29€

Starter + Main course or Main course + Dessert 24€

Voir l'ardoise

See the slate

Menu enfant -12 ans

12€

Suprême de volaille / *Chicken supreme*

ou / or

Poisson blanc / *White fish*

(servi avec pommes de terre ou légumes)

(served with potatoes or vegetables)

+

Un sirop à l'eau / *A water syrup*

+

Un moelleux au chocolat / *A chocolate cake*

ou / or

2 boules de glace / *2 scoops of ice cream*

Menu *végétarien*

Entrée + Plat + Dessert 32€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27€

Starter + Main course + Dessert 32€

Starter + Main course or Main course + Dessert 27€

Voir l'ardoise

See the slate

LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison par notre chef Pierre Yves Barrau et son équipe.
All our dishes are homemade by our chef Pierre Yves Barrau and his team.

Les entrées / Starters

Sardines marinées comme ma grand mère, pommes Pont-Neuf, roquette et wakamé <i>Sardines marinated like my grandmother, Pont-Neuf potatoes, rucola and wakame</i>	14,00€
Rosace de melon, jambon cru, roquette et copeaux de parmesan <i>Melon with raw ham and rucola</i>	15,00€
Salade de canard fumé, vinaigrette orange sésame (salade, champignons, radis, carottes, concombre) <i>Smoked duck salad, sesame orange vinaigrette (salad, mushrooms, radish, carrots, cucumber)</i>	15,00€
Tarte fine de tomate, burrata et basilic <i>Fine tomato tartlet with burrata and basil</i>	16,00€
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney exotique, melba de pain <i>Half-cooked duck foie gras, exotic chutney, toast</i>	18,00€

Les plats / Main courses

Plat du jour <i>Main plate of the day</i>	19,00€
Pavé de merlu à la plancha, espuma d'huître, ratatouille <i>Fillet of hake cooked on plancha with oyster espuma</i>	21,00€
Cabillaud en croûte d'épices, petits légumes et son bouillon acidulé à l'estragon <i>Cod in a spices crust vegetables and tarragon broth</i>	23,00€
Surprise du boucher marinée puis grillée, écrasé de pomme de terre coriandre, échalote rôtie, jus de viande (180g à la carte, 160g en menu) <i>Piece of beef marinated and grilled, served with mashed potato and coriander with roasted shallots</i>	24,50€
Agneau de Belle-Île confit au raz-el-hanout, croûte de sarasin et pistache, petits légumes glacés au romarin <i>Lamb from Belle-Île candied with raz-el-hanout, buckwheat and pistachio crust, small vegetables glazed with rosemary</i>	27,00€
Homard rôti, poêlée de légumes de saison, écume de crustacés au Karri Gosse (400-600g) *	98,00€
Sole meunière (600-800g), pommes de terre grenailles sautées à l'ail *	56,00€

* Non disponible dans les menus
Not available in the menu "La Canopée" or the menu of the day

LA CARTE

Les desserts / Desserts

Assiette de 3 fromages, salade et fruits secs 9,50€
Plate of 3 cheeses, salad and dried fruits

Soufflé au Grand Marnier 8,50€
Grand Marnier soufflé

Fraisier 8,50€
Strawberry cream cake

Tarte citron meringuée 8,50€
Lemon meringue pie

Forêt noire 8,50€
Black forest cake

Café gourmand 8,50€
Gourmet coffee

Thé gourmand 9,50€
Gourmet tea

Glaces (vanille, fraise, chocolat, citron, caramel beurre salé, café, fruits exotiques, cassis)
Ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, salted butter caramel, coffee, exotic fruits, blackcurrant)

1 boule / 1 scoop 3,50€ 2 boules / 2 scoops 6,00€ 3 boules / 3 scoops 9,00€

Nos vins / Our wines

Les blancs / White wines

	12,5cl	75cl
Gros plant du pays nantais, La folie blanche 2020	7,00€	22,00€
Entre-deux-mers, Château Bonnet 2021	7,00€	24,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Château la Gravelle 2020	8,00€	26,00€
Côteaux de l'Aubance, les Rochers 2020	8,00€	26,00€
Sancerre "Le Grand Moulin", Domaine Girault 2020	9,00€	36,00€
Chablis, Domaine Fillon 2019	-	42,00€

Les rouges / Red wines

Faugères Abbaye Sylva Plana 2019 (Occitanie)	-	23,00€
Saumur Champigny, Domaine de la bonnelière 2020 (Loire)	7,00€	26,00€
Chinon, Grosbois, cuisine de ma mère 2020 (Loire)	9,00€	26,00€
Lirac Roc-Epine Domaine Lafond 2019 (Rhône)	9,00€	36,00€
Sancerre "Le Grand Moulin" Domaine Girault 2019 (Loire)	10,00€	36,00€
Saint Emilion, Château Barberousse 2016 (Bordeaux)	11,00€	42,00€
Crozes Hermitage Domaine Melody 2020 (Rhône)	-	45,00€

Les rosés / Rosés wines

Côtes de Provence Miss Valentine 2021	-	22,00€
Chinon, Domaine de la Noblaie, goutte de rosé 2021	8,00€	26,00€
Côtes de Provence l'Effrontée, domaine les Valentines 2021	9,00€	-

Les champagnes / Champagnes

Laurent Perrier brut, La Cuvée	-	75,00€
Champagne Delamotte Blanc de blanc	-	80,00€

Les digestifs / Our liqueurs

Vodka wyborowa	7,00€	Calvados fine du breuil	8,00€
Gin Bombay Saphir	7,00€	Poire williams	8,00€
Get 27	7,00€	Cognac Remy Martin vsop	12,00€

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux &
donnez nous votre
avis



Origine des viandes
VBF et UE