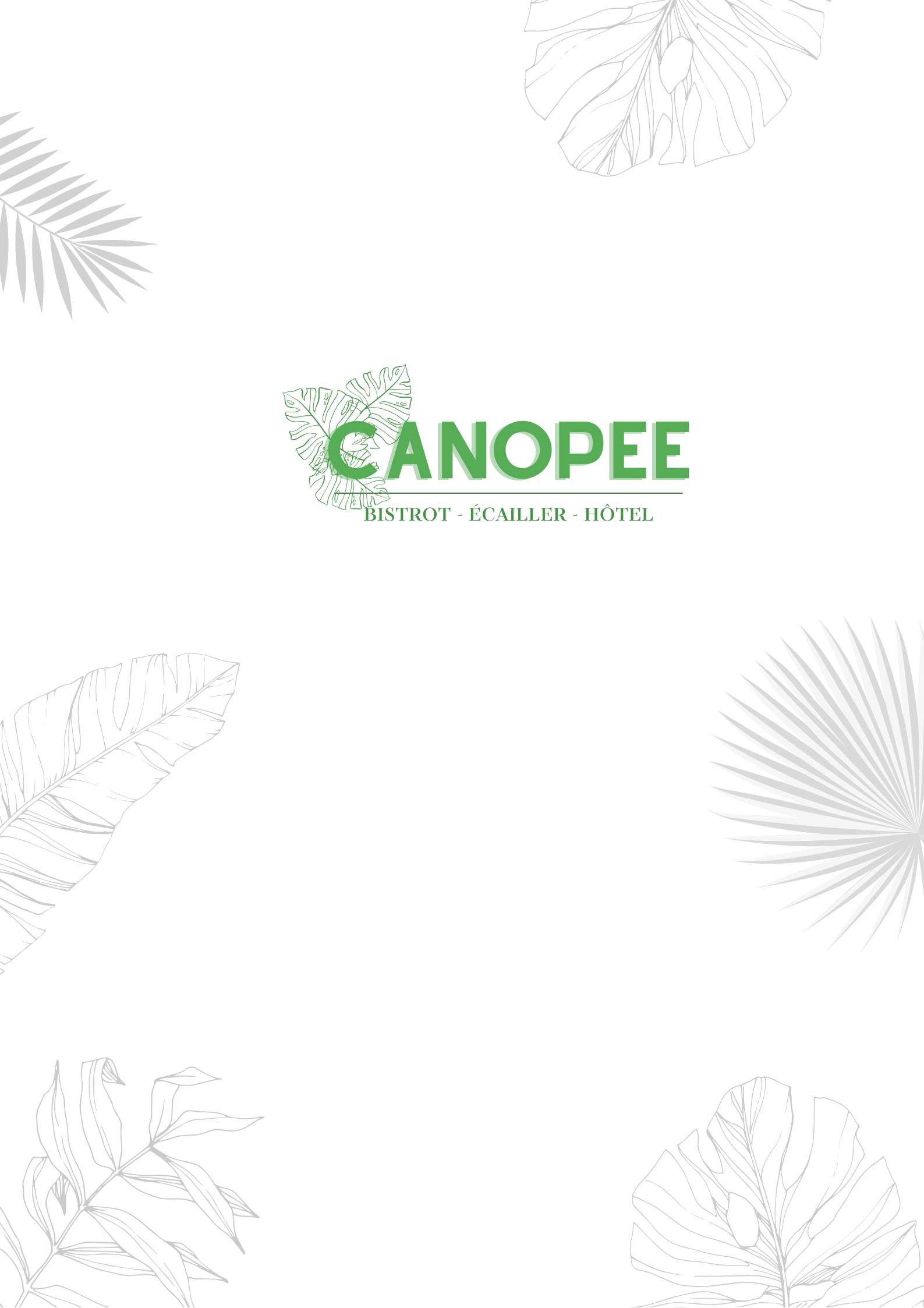




CANOPEE

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 (12cl)	8,00€
Porto rouge (6cl)	5,00€	Maverick Martini (12cl)	9,00€
Suze (6cl)	5,00€	Garden Cocktail (12cl)	9,00€
Campari (6cl)	5,00€	Espresso Martini (12cl)	9,00€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,00€	Cocktail du jour	10,00€
Prosecco (12cl)	7,00€	Gin Tonic (29cl)	10,00€
Kir Breton	7,00€	Champagne Gillet (12cl)	10,00€
		Mojito (24cl)	12,00€
		Spritz (24cl)	12,00€
		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€
Cidre artisanal, Le Terroir (Colpo Morbihan)	25cl / 4,00€ 75cl / 16,00€		

Les cidres / Our ciders

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€

Notre chef écailler vous propose une sélection de fruits de mer cuits sur place.

Pensez à commander votre plateau à emporter ou en livraison.

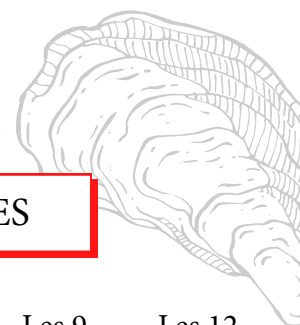
Privatisez l'écailler pour vos événements, séminaires et autres ...

L'ECAILLER



Selon arrivage
Depending on arrivals

Huîtres de la maison Percevault
Locmariaquer & Vivier du Pradic
(Oysters from Percevault
Locmariaquer & Vivier du Pradic)



COQUILLAGES & CRUSTACES

Les 6 crevettes roses <i>The 6 pink prawns</i>	8,50€
Les bulots aioli maison (400g) <i>Homemade Aioli whelks</i>	9,00€
Duo huîtres (3) & crevettes (3) <i>Duo oysters (3) & prawns (3)</i>	9,00€
Les bigorneaux (200g) <i>Periwinkles</i>	9,50€
Les crevettes grises (100g) <i>Gray prawns</i>	11,00€
Les 12 crevettes roses <i>The dozen pink prawns</i>	15,00€
Le tourteau (ou araignée) mayonnaise maison <i>Crab (or spider crab) with homemade mayonnaise</i>	20,00€
Les langoustines mayonnaise maison (400g) <i>Langoustines with homemade mayonnaise</i>	22,00€

LES HUÎTRES

	Les 6	Les 9	Les 12
Les huîtres creuses n°2 <i>Cupped oysters n°2</i>	9,50€	13,00€	17,00€
Les huîtres plates n°2 <i>Flat oysters n°2</i>	11,50€	15,00€	19,00€

L'assiette du pêcheur 38,00€

1 personne

4 huîtres creuses n°2 <i>4 cupped oysters n°2</i>	Bulots <i>Whelks</i>
5 crevettes roses <i>5 pink prawns</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>
6 langoustines <i>6 langoustines</i>	1/2 tourteau ou araignée <i>1/2 crab or spider crab</i>

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER (2 personnes)

Le plateau du Capitaine 95,00€

9 huîtres creuses 9 *cupped oysters*
9 huîtres plates 9 *flat oysters*
13 Crevettes roses 13 *Pink prawns*
Crevettes grises *Gray prawns*
Bigorneaux *Periwinkles*
Bulots *Whelks*
13 Langoustines 13 *Langoustines*
1 tourteau ou araignée 1 *crab or spider crab*

Le plateau de l'Amiral 135,00€

12 huîtres creuses 12 *cupped oysters*
12 huîtres plates 12 *flat oysters*
15 Crevettes roses 15 *Pink prawns*
Crevettes grises *Gray prawns*
Bigorneaux *Periwinkles*
Bulots *Whelks*
15 Langoustines 15 *Langoustines*
1 tourteau ou araignée 1 *crab or spider crab*
1 homard 1 *lobster*

NOS MENUS

Menu *La Canopée*

Entrée + Plat + Dessert 35€
Starter + Main course + Dessert 35€

Entrée au choix sur la carte
Starter of your choice on the menu

Plat au choix sur la carte
(hors homard et sole meunière,
+5€ pour le médaillon de lotte)
Main course of your choice on the menu
(except lobster and sole meunière,
+5€ for the monkfish medallion)

Dessert au choix sur la carte
Dessert of your choice on the menu

Menu *végétarien*

Entrée + Plat + Dessert 32€
Starter + Main course + Dessert 32€

Voir l'ardoise
See the slate

Menu *du jour*

Uniquement le midi du lundi au vendredi
Only for lunch from monday to friday

Entrée + Plat + Dessert 29€
Starter + Main course + Dessert 29€

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*

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

Soupe de poissons, servie avec croûtons aillés, rouille et fromage râpé <i>Fish soup, served with garlic croutons, rouille and grated cheese</i>	12,00€
Nage de maquereau au fruit de la passion, condiment carotte noire et shiitakes confits <i>Mackerel nage with passion fruit, black carrot condiment and candied shiitake mushrooms</i>	14,00€
Fines tranches de langue de boeuf façon carpaccio, poireau et vinaigrette aux herbes <i>Thin slices of beef tongue carpaccio style, leek and herb vinaigrette</i>	15,00€
Pâté en croûte, salade de légumes croquants, condiment d'oignons rouges et pomelo confit <i>Pâté en croûte, crunchy vegetable salad, red onion condiment and candied pomelo</i>	15,00€

Les plats / Main courses

Plat du jour <i>Main plate of the day</i>	19,00€
Kig Ah Farz de la Canopée (Paleron de boeuf, pieds de porc, légumes pot au feu, farz de froment, farz de blé noir) <i>Kig Ah Farz from the Canopée</i> (Beef chuck, pork trotters, pot au feu vegetables, wheat farz, buckwheat farz)	22,00€
Suprême de pintade à l'estragon, topinambours fumés et pomme de terre croustillante, jus de viande à la truffe <i>Supreme of guinea fowl with tarragon, smoked Jerusalem artichokes and crispy potatoes, truffle meat jus</i>	24,00€
Filet de merlan en croûte de panko et wakame, crème de céleri braisé et fèves de soja grillées, sauce miso au gingembre <i>Panko and wakame crusted whiting fillet, braised celery cream and grilled soy beans, ginger miso sauce</i>	21,00€
Médaillon de lotte rôtie au chorizo, risotto à l'encre de seiche, émulsion de crustacés <i>Roasted monkfish medallion with chorizo, squid ink risotto, shellfish emulsion</i>	26,00€
Sole meunière (600-800g), pommes de terre grenailles sautées à l'ail [*] <i>Sole meunière (600-800g), sautéed new potatoes with garlic</i>	56,00€
Homard rôti, poêlée de légumes de saison, écume de crustacés au Karri Gosse pour 2 personnes (600-800g) [*] <i>Roasted lobster, seasonal vegetables, shellfish espuma with Karri Gosse for 2 people (600-800g)</i>	98,00€

^{*} 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 <i>Plate of 3 cheeses, salad and dried fruits</i>	9,50€
Tarte amandine poire chocolat, glace vanille <i>Chocolate pear almond tart, vanilla ice cream</i>	8,50€
Baba au rhum, crème vanille et sorbet pina colada <i>Rum baba, vanilla cream and pina colada sorbet</i>	8,50€
Soufflé chaud exotique et son sorbet <i>Exotic hot soufflé and its sorbet</i>	8,50€
Moelleux chocolat, espuma caramel et glace vanille <i>Chocolate cake, caramel espuma and vanilla ice cream</i>	8,50€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	8,50€
Thé gourmand <i>Gourmet tea</i>	9,50€
Glaces (vanille, fraise, chocolat, citron, caramel beurre salé, café, fruits exotiques, cassis) <i>Ice cream (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, salted butter caramel, coffee, exotic fruits, blackcurrant)</i>	
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

	12cl	75cl
Gros plant du pays nantais AOC, La folie blanche 2020	7,00€	22,00€
Entre-deux-mers AOC, Château Bonnet 2021	8,00€	26,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC, Château la Gravelle 2020	8,00€	26,00€
Graves AOC, Château Cardon d'Artigues 2020	-	29,00€
Menetou Salon AOC, Domaine Coquin 2021	-	30,00€
Lirac AOC, Roc-Epine Domaine Lafond 2021 (Rhône)	-	31,00€
Sancerre AOC, Domaine des Brosses 2021	10,00€	34,00€
Chablis AOC, Domaine Fillon 2020	11,00€	42,00€
Moelleux - Côteaux de l'Aubance AOC, les Rochelles 2020	8,00€	26,00€

Les rouges / Red wines

Saumur Champigny AOC, Domaine Lavigne 2021 (Loire)	9,00€	29,00€
Chinon AOC, Grosbois, cuisine de ma mère 2021 (Loire)	9,00€	29,00€
Bourgogne AOC, Côte Châlonnaise, Les Buissonniers 2019 (Bourgogne)	9,00€	29,00€
Graves AOC, Château Cardon d'Artigues 2019 (Bordeaux)	-	29,00€
Sancerre AOC, Domaine des Brosses 2020 (Loire)	10,00€	34,00€
Saint Emilion AOC, Château Barberousse 2016 (Bordeaux)	-	42,00€
Crozes Hermitage AOC, Domaine Melody 2021 (Rhône)	-	45,00€
Mercrey AOC, Domaine Juillot 2020 (Bourgogne)	-	59,00€
Saint-Joseph AOC, Domaine des Remizières 2020 (Rhône)	-	72,00€

Les rosés / Rosés wines

Terra Vecchia Bio 2021, IGP Île de Beauté	8,00€	27,00€
L'effrontée / Miss Valentine 2021, Château les Valentines, IGP Méditerranée	9,00€	28,00€
Chinon AOP, Domaine Charles Pain 2021 (Loire)	9,00€	29,00€

Les champagnes / Champagnes

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

Les digestifs / Our liqueurs (4cl)

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



*Follow us on social
networks & give us
your opinion*

Origine des viandes
VBF et UE

*Origin of meat
VBF and EU*