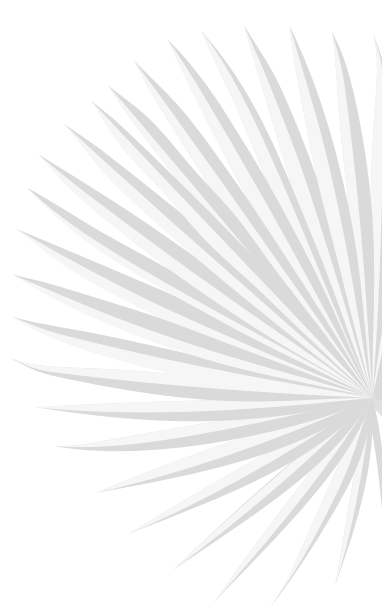




# CANOPEE

---

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 cidres / Our ciders*

Cidre artisanal, Le Terroir (Colpo Morbihan)	25cl / 4,00€	75cl / 16,00€
---	--------------	---------------

## *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€

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

Pensez à commander votre plateau à emporter ou en livraison.

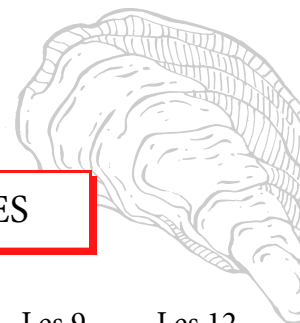
Privatisez l'écailler pour vos événements, séminaires et autres ...

# L'ÉCAILLER



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) &amp; 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 *du jour*

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

**Entrée + Plat + Dessert 23€**  
*Starter + Main course + Dessert 23€*

**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€**  
*Starter + Main course + Dessert 32€*

**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

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> ( <i>Beef chuck, pork trotters, pot au feu vegetables, wheat farz, buckwheat farz</i> )	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€
Médaille 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*