



CANOPEE

BISTROT - ÉCAILLER - HÔTEL - SPA



"La cuisine et l'amour des bons produits, c'est une histoire de famille chez notre chef Pierre Yves Barrau qui a grandi dans une famille de pêcheurs. La passion pour la restauration est venue en apprenant d'abord auprès de sa tante en Afrique puis auprès de grands chefs comme Jean-Georges Vongerichten. Pierre Yves retranscrit aujourd'hui dans sa cuisine à La Canopée le fruit de ses nombreuses expériences et nombreux voyages en mêlant saveurs d'ailleurs et du terroir. "

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€	Cocktail du jour	10,00€
Suze (6cl)	5,00€	Gin Tonic (29cl)	10,00€
Campari (6cl)	5,00€	Champagne Gillet (12cl)	10,00€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,00€	Mojito (24cl)	12,00€
Prosecco (12cl)	7,00€	Spritz (24cl)	12,00€
Kir Breton	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 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

Espresso	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 espresso	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.

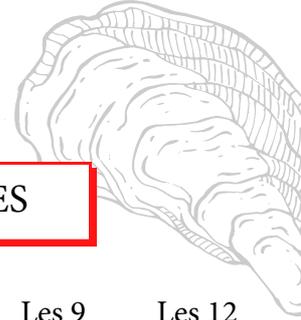
Privatisez l'écailler pour vos événements, séminaires et autres ...

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>	8,90€
Les bulots aioli maison (400g) <i>Homemade Aioli whelks</i>	9,50€
Duo huîtres (3) & crevettes (3) <i>Duo oysters (3) & prawns (3)</i>	9,50€
Les bigorneaux (200g) <i>Periwinkles</i>	9,90€
Les crevettes grises (100g) <i>Gray prawns</i>	11,50€
Les 12 crevettes roses <i>The dozen pink prawns</i>	15,50€
Le tourteau (ou araignée) mayonnaise maison <i>Crab (or spider crab) with homemade mayonnaise</i>	20,50€
Les langoustines mayonnaise maison (400g) <i>Langoustines with homemade mayonnaise</i>	22,50€

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

41,00€

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

99,00€

8 huîtres creuses *8 cupped oysters*
8 huîtres plates *8 flat oysters*
10 Crevettes roses *10 Pink prawns*
Crevettes grises *Gray prawns*
Bigorneaux *Periwinkles*
Bulots *Whelks*
10 Langoustines *10 Langoustines*
1 tourteau ou araignée *1 crab or spider crab*

Le plateau de l'Amiral

145,00€

12 huîtres creuses *12 cupped oysters*
12 huîtres plates *12 flat oysters*
12 Crevettes roses *12 Pink prawns*
Crevettes grises *Gray prawns*
Bigorneaux *Periwinkles*
Bulots *Whelks*
12 Langoustines *12 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
(hors tartare de boeuf +5€)

*Starter of your choice on the menu
(except beef tartar +5€)*



Plat au choix sur la carte
(hors homard et sole meunière,
+5€ pour filet de daurade et médaillon de veau)

*Main course of your choice on the menu
(except lobster and sole meunière,
+5€ for fillet of sea bream and Medallion of veal)*



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 25€
Starter + Main course + Dessert 25€

Voir l'ardoise
See the slate

Menu enfant -12 ans

15€

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 35€
Starter + Main course + Dessert 35€

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€
Salade printanière (sucrine, pickles d'oignons, carotte au gingembre, haricots verts, petit pois, betterave et radis, cromesquis de chèvre) <i>Spring salad (sucrine, onion pickles, ginger carrot, green beans, peas, beet and radish, goat cheese cromesquis)</i>	14,00€
Oeuf cocotte, compotée d'oignons et crème de lard fumé <i>Egg casserole, onion compote and smoked bacon cream</i>	15,00€
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné au satay <i>Beef tartar with a knife, seasoned with satay</i>	18,00€

Les plats / Main courses

Plat du jour <i>Main plate of the day</i>	19,00€
Aile de raie rôtie au beurre citron, écrasé de pomme terre, émulsion câpres et raisins <i>Roasted skate wing with lemon butter, mashed potatoes, capers emulsion and grapes</i>	21,00€
Filet de daurade, gnocchis de choux fleur et noisette, crème de betterave à la badiane, émulsion andouille <i>Fillet of sea bream, cauliflower and hazelnut gnocchi, beet cream with star anise, andouille emulsion</i>	26,00€
Ballottine de volaille croustillante au comté et chorizo, palet de polenta et sauce curry <i>Crispy chicken ballottine with comté cheese and chorizo, polenta palets and curry sauce</i>	24,00€
Médaille de veau en basse température, crémeux de petits pois au lard, cromesqui de céleri à la truffe <i>Medallion of veal in low temperature, creamy of small weights in the bacon, cromesqui of celery in the truffle</i>	28,00€
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 grillé entre 600 et 800g, poêlée de légumes de saison, écume de crustacés au Karri <i>Grilled lobster 600 to 800g, pan-fried seasonal vegetables, shellfish foam with Karri</i>	16,00€/100g
Gosse pour 2 personnes* <i>Gosse for 2 persons</i>	

* 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€
Macaron chocolat blanc, fruits rouges et sorbet framboise <i>White chocolate macaroon with red fruits and raspberry sorbet</i>	8,50€
Soufflé mangue passion <i>Mango and passion fruit "soufflé" cake</i>	8,50€
Entremet citron, fruits rouges <i>Lemon and red berries Entremet</i>	8,50€
Crèmeux de chocolat estragon, streusel chocolat caramel, espuma lait ribot <i>Chocolate tarragon cream, chocolate caramel streusel, ribot milk espuma</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€
Mercurey 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*