



CANOPÉE

Bistrot & Écaille



"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."

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

Follow us on social networks & give us your opinion



Nous n'acceptons pas les paiements par chèques, chèques vacances ou tickets restaurants.

Origine des viandes : VBF et UE

Origin of meat : VBF and EU

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 & CRUSTACÉS

Les 6 crevettes roses The 6 pink prawns	8,90€
Les bulots aioli maison (400g) Homemade Aioli whelks	9,50€
Duo huîtres (3) & crevettes (3) Duo oysters (3) & prawns (3)	9,50€
Les bigorneaux (200g) Periwinkles	9,90€
Les crevettes grises (100g) Gray prawns	11,50€
Les 12 crevettes roses The dozen pink prawns	15,50€
Le tourteau (ou araignée) mayonnaise maison Crab (or spider crab) with homemade mayonnaise	20,50€
Les langoustines mayonnaise maison (400g) Langoustines with homemade mayonnaise	22,50€
Le homard mayonnaise (entre 600 et 800g) Lobster mayonnaise (between 600 and 800g)	68,00€

LES HUÎTRES

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

L'ASSIETTE DU PÊCHEUR 41,00€

1 personne

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

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

Prix nets - service compris

/ Net prices - service included

*Possibilité de commander sur place ou à emporter

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)
Main course of your choice on the menu (excluding
lobster and sole)



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

15€

Suprême de volaille
Chicken supreme

Ou / Or

Poisson blanc
White fish

(servi avec des pommes de terre ou légumes)
(served with potatoes or vegetables)

+

Un sirop à l'eau
A water syrup

+

Un moelleux au chocolat
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

LES ENTRÉES STARTERS

Maquereau cuit à la flamme, condiment carotte sésame gingembre, confit d'oignons au wakamé, fenouil croquant Grilled mackerel, ginger sesame carrot condiment, wakame onion condied, crunchy fennel	12,50€
Œuf parfait, pieds de cochon et tombée de choux verts, pomme acidulée Perfect egg, pig feet and fallen green cabbage, sour apple	14,00€
Boudin de volaille et lapin, jeunes pousses et girolles Chicken and rabbit pudding, young growth and mushroom	15,00€
Escalope de foie gras rôtie, velouté de potimarron et cèpes Roasted foie gras escalope with pumpkin and cep velouté	16,00€

LES PLATS MAIN COURSES

Plat du jour Main plate of the day	19,00€
Pavé de merlu en croûte de curé nantais, butternut et émulsion d'ail des ours Hake pavé in cheese crust, butternut and bear's garlic emulsion	21,00€
Gambas rôties au citron vert, riz noir sauté parfumé aux épices, écume de crustacés Lime-roasted prawns, spice-scented sautéed black rice, shellfish foam	26,00€
Joue de porc braisée au soja et gingembre, tagliatelles à l'encre de seiche Soy and ginger braised pork cheek, squid ink tagliatelle	26,00€
Filet de boeuf poêlé, figes rôties, pommes de terre Anna et jus de viande au foie gras Seared fillet of beef, roasted figs, Anna potatoes and foie gras meat juice	28,00€
Sole meunière (entre 600 et 800g) , pommes de terre sautées en persillade* Sole meunière (between 600 and 800gr), sautéed potatoes with parsley sauce	56,00€
Homard rôti, petits légumes de saison, écume de carapaces au Karri Gosse (entre 600 et 800g)* Roasted lobster, seasonal vegetables, carapace foam with Karri Gosse (between 600 and 800gr)	16,00€/100g

*
Non disponible dans les menus
Not available in the menus



LA CARTE

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de 3 fromages, salade et fruits secs Plate of 3 cheeses, salad and dried fruits	9,50€
Soufflé exotique, glace caramel au beurre salé Exotic soufflé with salted butter caramel ice cream	8,50€
Tartelette au chocolat noir et noix de coco Dark chocolate and coconut tartlet	8,50€
Kouing aman, compotée de pommes et chouchen, crème épaisse battue à la vanille Kouing aman, apple and chouchen compote, vanilla whipped cream	8,50€
Le galet (mousse lactée caramel, crème brûlée vanille, sablé cacao à la fleur de sel) The pebble (caramel milk mousse, vanilla crème brûlée, cocoa shortbread with fleur de sel)	8,50€
Café gourmand Gourmet coffee	9,80€
Thé gourmand Gourmet tea	9,80€
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€	

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL SOFTS

Sirop à l'eau	3,00€
Jus de fruits (25cl) Orange, Pomme, Ananas, Tomate	3,20€
Limonade (33cl)	3,90€
Perrier (33cl)	4,20€
Diabolo	4,20€
Breizh Cola, Breizh Cola Zéro (33cl)	4,70€
La French Agrumes	4,70€
La French Tonic	4,70€
La French Pamplemousse Rose	4,70€
Plancoët plate ou gazeuse (1L)	7,00€
Plancoët plate ou gazeuse (1/2L)	4,00€

CIDRES CIDERS

Cidre artisanal, Le Terroir	25cl / 4,50€
(Colpo Morbihan)	75cl / 17,00€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	2,60€
Décaféiné	2,60€
Café allongé	2,60€
Noisette	2,90€
Cappuccino	3,30€
Chocolat chaud	3,70€
Thé ou infusion	3,70€
Double expresso	4,20€

APÉRITIFS APERITIF

Ricard (4cl)	4,20€
Porto rouge (6cl)	5,20€
Suze (6cl)	5,20€
Campari (6cl)	5,20€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,20€
Prosecco (12cl)	7,20€
Champagne Gillet (12cl)	12,00€
Americano (12cl)	8,00€
Cocktail du jour	10,00€
Gin Tonic (14cl)	10,00€
Mojito (16cl)	10,00€
Spritz (16cl)	10,00€
Kir	6,50€
Kir Breton	6,50€
Kir Royal (12cl)	12,00€

BIÈRES BEERS

Dremwell blonde bio	25cl / 4,00€	50cl / 8,00€
Desperados (33cl)	5,70€	
Morgane bio (33cl)	6,20€	
Grimbergen (33cl)	6,20€	
Blanche hermine (33cl)	6,20€	

ALCOOLS 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 VINS / WINES

- Blanc
- Rosé
- Rouge

VIN AU VERRE 12CL OU CARAFE 50CL WINE BY THE GLASS 12CL OR CARAFE 50CL

	12cl	50cl
● Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC, Château la Gravelle 2022 BIO	8,00€	-
● Miss Valentine, Château les Valentines, IGP Méditerranée 2022	9,00€	-
● ● IGP Méditerranée blanc 2022 ou rouge 2021 BIO	7,00€	21,00€
● Moelleux -Côteaux de l'Aubance AOC, les Rochelles 2021 BIO	9,00€	-

ROSÉS ROSÉS WINES

	75cl
Miss Valentine , Château les Valentines, IGP Méditerranée 2021	29,00€

BLANCS WHITE WINES

	75cl
Gros plant du pays nantais AOC, La folie blanche 2021	23,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC, Château la Gravelle 2020 BIO	27,00€
Saumur, IGP, Domaine du Vieux Pressoir, Cuvée La Canopée	27,00€
Anjou, AOC, L'Anjou Blanc, Château de Plaisance 2021 BIO	45,00€
Menetou-Salon AOC, Domaine De Coquin 2022	29,00€
Pouilly-Fumé, AOC, Domaine de Ladoucette 2021	46,00€
Sancerre, AOC, "Grande Cuvée", Domaine Comte Lafond 2020	59,00€
Chablis AOC, Domaine Fillon 2022	45,00€
Entre-deux-mers AOC, Château Bonnet 2022	27,00€
Graves, AOC, Château Carbon D'artigues 2020	32,00€
IGP Côtes Catalanes, Llum, Le Roc des Anges, 2022 BIO	48,00€
Beaujolais Blanc, AOC, Jean-Claude Lapalu 2020	36,00€
Beaujolais Blanc, AOC, Jean-Claude Lapalu 2022 Magnum	78,00€

LES VINS / WINES

ROUGES

RED WINES

	75cl
Saint-Nicolas-De-Bourgueil AOC, 2022 BIO	28,00€
Chinon AOC, Grosbois, cuisine de ma mère 2021 (Loire) BIO	30,00€
Sancerre, AOC, "Grande Cuvée", Domaine du Comte Lafond	53,00€
Bourgogne AOC, Côte Châlonnaise, Les Buissonniers 2021 (Bourgogne)	30,00€
Brouilly vieilles vignes, AOC, Jean-Claude Lapalu 2022 BIO	36,00€
Brouilly vieilles vignes, AOC, Jean-Claude Lapalu 2022 magnum BIO	78,00€
Crozes Hermitage AOC, Domaine Melody 2021 (Rhône)	45,00€
Saint-Joseph AOC, Domaine des Remizières 2020 (Rhône)	45,00€
IGP Côtes Catalanes, Unic, Le Roc des Anges, 2022 BIO	45,00€
Graves, AOC, Château Carbon D'artigues 2020	32,00€
Saint Emilion AOC, Château Barberousse 2018 (Bordeaux)	36,00€
Faugères AOC, Cuvée des Schistes 2021 (Languedoc)	42,00€

Nos millésimes sont susceptibles de changer - Our vintages are subject to change

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Champagne Gillet brut tradition	12,00€	56,00€
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée		75,00€

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€