



CANOPEE

Bistrot & écailler



"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 ...



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

Selon arrivage / Depending on arrivals

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