



CANOPÉE

Bistrot & écailler



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 : France et UE

Origin of meat: France 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 24h à l'avance. Privatisez l'écailler pour vos événements, séminaires et autres...



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

NOS MENUS

MENU LA CANOPÉE

Entrée + Plat + Dessert 35€

Starter + Main course + Dessert 35€

Huîtres creuses 9 pièces

Cupped oysters 9 pieces

Ou/Or

Gambas black tiger, tapenade d'algues, crackers à l'olive
noire, jus de têtes

Black tiger prawns, seaweed tapenade, black olive
crackers, head prawns juice

Filet de cabillaud, pak-choi rôti au beurre d'agrumes et
poivre de timut, coulis d'épinards, gel et sauce kalamansi

Cod fillet, roasted pak-choi with citrus butter and
timut pepper, spinach coulis, kalamansi gel and sauce

Ou/Or

Selle d'agneau, betteraves, vierges de pois chiches,
jus d'agneau

Saddle of lamb, beets, virgin chickpeas, lamb juice

Soufflé poire vanille, sauce chocolat

Pear vanilla soufflé, chocolate sauce

Ou/Or

Sablé façon tatin, crème mascarpone vanille,
caramel au beurre salé

Tatin-style shortbread, vanilla mascarpone cream,
salted butter caramel

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée + Plat + Dessert 28€

Starter + Main course + Dessert 28€

Voir l'ardoise

See the slate

LES DÉLICES DU MOMENT

Uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés

Only from Monday to Friday, excluding public holidays

Entrée + Plat + Dessert 28€

Starter + Main course + Dessert 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22€

Starter + Main course or Main course + Dessert 22€

Voir l'ardoise

See the slate

MENU ENFANT -10 ans

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

LA CARTE

LES ENTRÉES STARTERS

Huîtres creuses 9 pièces Cupped oysters 9 pieces	13,00€
Saumon mariné à la vodka, crème aigrette aux fines herbes, tuiles de pain, kalamansi Vodka-marinated salmon, herb sour cream, bread tuiles, kalamansi	14,00€
Gambas black tiger, tapenade d'algues, crackers à l'olive noire, jus de têtes Black tiger prawns, seaweed tapenade, black olive crackers, head prawns juice	16,00€

LES PLATS MAIN COURSES

Création du chef (voir l'ardoise) Creation of the chef (see slate)	19,00€
Filet de cabillaud, pak-choi rôti au beurre d'agrumes et poivre de timut, coulis d'épinards, gel et sauce kalamansi Cod fillet, roasted pak-choi with citrus butter and timut pepper, spinach coulis, kalamansi gel and sauce	21,00€
Selle d'agneau, betteraves, vierges de pois chiches, jus d'agneau Saddle of lamb, beets, virgin chickpeas, lamb juice	26,00€
Homard rôti, petits légumes de saison, sauce homardine (entre 600 et 800g)* Roasted lobster, seasonal vegetables, sauce homardine (between 600 and 800gr)	16,00€/100g

*Non disponible dans les menus
Not available in the menus

LES DESSERTS DESSERTS

Assiette de 3 fromages, salade et fruits secs Plate of 3 cheeses, salad and dried fruits	9,50€
Création du Pâtissier (voir l'ardoise) Creation of the pastry chef (see slate)	8,50€
Soufflé poire vanille, sauce chocolat Pear vanilla soufflé, chocolate sauce	8,50€
Sablé façon tatin, crème mascarpone vanille, caramel au beurre salé Tatin-style shortbread, vanilla mascarpone cream, salted butter caramel	8,50€
Café ou thé gourmand Gourmet coffee or 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€