

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille



un pichet,
QUELQUES TAPAS...
et on est bien !

NOS ENTRÉES & TAPAS

Le goût du partage

Huîtres (6 ou 12 pièces) 14,00€ / 24,00€

Fines de claire, n°3

Crevettes roses (6 ou 12 pièces) 8,00€ / 15,00€

Mayonnaise à l'ail noir

Croquettes de jambon ibérique 11,00€

Mayonnaise à l'ail noir

Pom Aligot de l'Aubrac 11,00€

Canard du Sud-Ouest en Tataki, notes d'Asie 14,90€

Cacahuètes torréfiées

Camembert rôti façon bistrot 14,00€

Confit d'oignons, lard

Chipirons poêlés en persillade 10,00€

Chorizo

Gravlax de saumon 14,50€

Philadelphia aux fines herbes et focaccia toastée

Petite Salade Périgourdine 15,00€

Tomate, oignons, croûtons, noix, gésiers, toast de foie gras

Assiette Canaille 12,00€

Fuet entier, rillettes de cochon et pain grillé

Frites au cheddar 6,00€

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON



ŒUF COCOTTE
AUX PLEUROTES

ET FOIE GRAS MAISON

14,00€



DES TAPAS, DU PARTAGE, DES SAVEURS

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille

Le pain est là
POUR SAUCER.
On ne juge pas.



NOS PLATS

Une cuisine gourmande et généreuse

NOTRE PLAT SIGNATURE



GIGOT DE DINDE FONDANT

POLENTA CRÉMEUSE
ET JUS CORSÉ À L'AIL NOIR

21,90€

Magret de canard du Sud-Ouest 25,90€

Polenta crémeuse au parmesan, jus corsé à l'ail noir

Suprême de volaille, jus aux morilles 22,90€

Mousseline de pommes de terre au beurre

La belle entrecôte grillée - 300g 25,90€

Frites, salade, crème au bleu d'Auvergne

Fish & Chips de Cabillaud 20,00€

Frites maison, sauce tartare & citron

Smash Burger 21,00€

Double steak smashé, lard, confit d'oignons & cheddar

Les Ris de veau du bistrot 25,90€

Sauce morilles & mousseline de pommes terre au beurre

Saumon basse température 22,00€

Citrons confits, herbes fraîches
& mousseline de pommes de terre au beurre

Gnocchis crème de bleu 20,00€

Pleurotes et cacahuètes torréfiées

La Grande Salade Périgourdine 20,00€

Tomate, oignons, croûtons, noix, gésiers, toast de foie gras

MENU ENFANT 12,00€

Sirop + Plat + Dessert

Sirop au choix

Fraise - Grenadine - Menthe - Citron

Plat au choix

Gigot de dinde confit, purée
Gnocchis, émietté de saumon, crème

Dessert au choix

Pancake, sauce caramel au beurre salé
Petit pot de glace

Inondez vos frites de cheddar
pour +2€ seulement

UNE TABLE, UN BON MOMENT

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille



« Je goûte juste
UNE BOUCHÉE. »
On connaît la chanson.

NOS DESSERTS

Boissons chaudes & Spiritueux

MAXI PANCAKE À PARTAGER

OU SEUL SI VOUS AVEZ DU COURAGE...



GLACE & GOURMANDISES - SAUCE KINDER WHITE - ÉCLATS D'OREO

Le dessert préféré de votre dessert préféré



Brioche perdue

8,50€

Sauce Kinder White

Profiterole XL

9,50€

Sauce au chocolat & éclats de noix

Moelleux au chocolat

8,50€

Glace pistache, chantilly

Tarte au citron meringuée

8,50€

Le Savarin qui nous rend baba

8,50€

Compotée de fruits rouges, chantilly

Café gourmand

10,50€

Café & mignardises

Thé gourmand

11,50€

Thé au choix & mignardises

Champagne gourmand

14,50€

Verre de champagne & mignardises

CAFÉ ET THÉ

Pour finir en douceur...

Café

2,00€

Décaféiné

2,00€

Café crème

2,50€

Double espresso

4,00€

Double espresso crème

4,50€

Thé et infusion

4,00€



SPIRITUEUX

Faites-vous plaisir...

(4CL) 6,00€

Get 27 ou Get 31

Baileys

Limoncello

Armagnac

Manzana

Rhum ambré



DE QUOI RENTRER RASSASIÉ

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille

La bonne excuse
POUR QUITTER
le bureau.



MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

(hors jours fériés)

ENTRÉE DU JOUR OU RILLETTES DE COCHON

et cornichons



PLAT DU JOUR OU FISH & CHIPS

*colin croustillant, frites maison
sauce tartare et citron*



DESSERT DU JOUR OU FROMAGE BLANC

coulis de fruits rouges, chantilly



ENTRÉE + PLAT
Ou
PLAT + DESSERT

18,90€

MENU COMPLET

19,90€

Entrée du jour seule 7,50€

Plat du jour seul 15,90€

Dessert du jour seul 5,50€

Supplément

Café gourmand 3,00€

Supplément

Thé gourmand 3,50€



Rouge, blanc ou rosé

PENSEZ À LA MARGE, PRENEZ À LA CARTE

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille

À votre santé.
ET À VOTRE
prochaine bouchée !



NOS BOISSONS

Se rafraîchir avant un bon repas



SOFTS & EAUX

Coca-cola / Zéro	33CL	4,00€
Fuze Tea pêche	33CL	4,00€
Perrier	33CL	4,00€
Orangina	33CL	4,00€
Limonade artisanale	25CL	4,00€
Jus de fruits Granini	25CL	4,00€
Pomme	50CL 1L	
Abatilles - Plate	4,00€	5,50€
Abatilles - Gazeuse	4,00€	5,50€

APÉRITIFS

Ricard	2CL	4,00€
Perroquet	2CL	4,30€
Ricard tomate	2CL	4,30€
Mauresque	2CL	4,50€
Martini rouge/blanc	4CL	6,00€
Kir cassis/pêche/mur	12CL	5,00€
Porto rouge/blanc	4CL	4,00€
Clan Campbell	4CL	7,00€
Whisky Jack Daniel's	4CL	8,00€
Rhum ambré	4CL	6,00€
Champagne	12CL	12,00€

NOS BIÈRES

	25CL	50CL
Bière pression Licorne	4,00€	7,00€
Picon Bière	4,70€	8,90€
Monaco	4,30€	7,60€
Panaché	3,60€	6,50€
Bière sans alcool	4,00€	-

COCKTAILS

Spritz	9,00€
Hugo Spritz	10,00€
Limoncello Spritz	10,00€
Ti-Punch	7,00€
Planteur	8,00€
Mojito	9,00€
Mojito revisité	9,30€

Fraise, framboise, pêche

MOCKTAILS

Virgin Spritz	8,00€
Virgin Planteur	7,00€
Virgin Mojito	8,00€
Virgin Mojito revisité	8,30€

Fraise, framboise, pêche

Supplément
SIROP
+0,30 €

TOUJOURS COMMENCER AVEC UN VERRE

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.

LA MAISON GOURMANDE

Bistrot Canaille

À chaque envie,
SON VERRE
de vin.



NOS VINS

Du rouge, du blanc et du rosé

NOS ROUGES

	12,5CL	75CL
Pic-Saint-Loup <i>Haut-Lirou AOP</i>	-	29,00€
Côtes-du-Rhône <i>Les Beaux Gosses AOP</i>	6,00€	25,00€
Bergerac <i>Instant Périgord IGP</i>	5,00€	20,00€

NOS BLANCS

	12,5CL	75CL
Sauvignon <i>Persenades</i>	-	22,00€
Gros Manseng <i>Parcellaires de l'Herré</i>	6,00€	24,00€
Bergerac <i>Instant Périgord IGP</i>	5,00€	20,00€

NOS ROSÉS

	12,5CL	75CL
Côtes de Gascogne IGP <i>Les Parcellaires</i>	-	26,00€
Bergerac <i>Instant Périgord IGP</i>	5,00€	20,00€



NOS PICHETS

	50CL
Rouge	8,00€
Blanc	8,00€
Rosé	8,00€



ICI, ON VIENT POUR MANGER. ET POUR BOIRE...

Tous nos prix sont en TTC / Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, merci de vous adresser à notre équipe.