

FOOD

# CANOPY

DRINK

BAR À COCKTAILS ET RESTAURANT  
PRAIRIES DE LA MER  
PORT GRIMAUD

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS  
DE LA SEMAINE DE 19H00 À MINUIT

CLIQUEZ ICI POUR NOUS SUIVRE :

 CANOPY\_FOOD

[WWW.RESTAURANT-CANOPY.COM](http://WWW.RESTAURANT-CANOPY.COM)

FOOD **CANOPY** DRINK

Pour cette nouvelle saison, l'équipe du Canopy est heureuse de vous accueillir tous les jours de 19h00 à 22h00 pour le dîner et jusqu'à minuit pour le bar.

En cuisine, notre chef Michael, accompagné de Sebastien, Alexandre et Quentin vous propose une carte soigneusement élaborée.

Derrière le bar Mathilda et Adrien prépareront avec soin vos cocktails, mocktails et toutes les autres boissons.

En salle, Guilaine, Mathilde, Marius, Théo et Illes veilleront à vous offrir un service attentif et chaleureux.

Tous nos plats sont pensés et travaillés pour être dégustés tels quels. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire, afin que nous puissions nous adapter au mieux.

*enjoy  
every  
moment.*

Nous avons le plaisir de collaborer avec

« LES HALLES TROPEZIENNES »

Légumes circuit court et de qualité française

« WESH GROW »

Décorations et pousses diverses

« LA POISSONNERIE »

Retours de pêche locaux

« RELAIS D'OR »




Viandes

FOOD

## CANOPY

DRINK



À partager 

**BOEUF À L'AMBIANCE THAÏ\***     
Boeuf façon cru cuit, sauce soja, crème montée au wasabi, cebettes

23€

**APÉRITIF DU SOLEIL**    
Houmous, tzatziki, guacamole et chips de sarrasin





19€

**CRUDO DE THON**    
Thon cru, agrumes et vinaigrette aux agrumes, huile d'olive, gel citron et crumble d'huile d'herbe

24€

**FOCACCIA À LA TRUFFE**     
Crème de truffe, huile de truffe, truffe et roquette

25€

**VITELLO TONATO**      
Fine tranche de veau cuite, mayonnaise au thon, câpres, gel citron, pickles, grenade et crumble d'huile d'herbe

25€

**PLANCHE DE CHARCUTERIE OU FROMAGE**

- Coppa, jambon Serrano, jambon blanc, rosette 26€
- Brie, Sainte Maure de Touraine, comté, livarot \*\* 24€

**TOMATES BURRATTA**       
Fraises, crème de vinaigre balsamique

20€

**BAO BUN THON (X2)**  
Guacamole, mayonnaise spicy et oignon frit

23€

**NACHOS XL**  
Guacamole, cheddar, sauce Salsa

25€

Nos plats **TATAKI DE THON**  

Aux deux sésames wakamé, purée de patate douce et lait de coco

31€

**DUO DE LA MER** 

Filet de maigre et St Jacques, semoule crémeuse, légumes et huile vierge fumé

32€

**FILET DE DORADE** 

Beurre blanc au ras El hanout, purée à la française, légumes

30€

**SOURIS D'AGNEAU**

Purée à la française et sauce tahini harissa (doux)

34€

**CHICKEN BURGER** 

Pain burger focaccia, poulet crispy maison, cheddar, mayonnaise à l'avocat et frites maison

29€

**CABACERO DE COCHON**  

Jus corsé au café, cacao, purée à la française, carotte et vermicelle de riz frit

32€

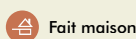
SALADE VERTE 5€

PURÉE À LA FRANÇAISE 8€

FRITES MAISON 8€



Végétarien



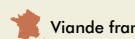
Fait maison



Sans gluten



Autorisé pour femme enceinte \*\*



Viande française \*



Prix net et service compris

FOOD

## CANOPY

DRINK

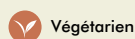
Pasta  
(et végétarien)

- |   |     |
|---|-----|
| SALADE VÉGÉTARIENNE AUTOUR DU POIS CHICHE    | 19€ |
| TAGLIATELLE À LA TRUFFE ET STRACIATELLA   | 25€ |
| TAGLIATELLES AU PESTO VERDE ET STRACIATELLA  | 22€ |

## À emporter



- |   |     |
|---|-----|
| <b>VITELLO TONATO</b>          | 25€ |
| Fine tranche de veau , mayonnaise au thon, câpres, gel citron, pickles, grenade, herbe et crumble d'huile d'herbe |     |
| <b>BAO BUN THON (X2)</b>       | 23€ |
| Guacamole mayonnaise spicy et oignon frit   |     |
| <b>TOMATES BURRATA</b>         | 20€ |
| Fraise, crème de vinaigre balsamique  |     |
| <b>CHICKEN BURGER</b>   | 29€ |
| Poulet crispy, cheddar, mayonnaise à l'avocad et frite maison   |     |
| <b>CABACERO DE COCHON</b>   | 32€ |
| Sauce au miel et tyhm, purée à la française   |     |
| <b>TATAKI DE THON</b>   | 31€ |
| Aux deux sésames wakame , purée de patate douce et lait de coco   |     |
| <b>FINANCIER ET POIRE RÔTIÉS AU ROMARIN</b>   | 14€ |
| Servi avec une boule de glace pêche de vigne  |     |
| <b>CHOUX GANACHE CHOCOLAT</b>   | 14€ |
| Glace chocolat  |     |
| <b>CHEESECAKE</b>   | 14€ |
| Caramel beurre salé   |     |



Végétarien



Fait maison



Sans gluten



Autorisé pour femme enceinte \*\*



Viande française \*

Prix net et service compris

FOOD

## CANOPY

DRINK

## Nos desserts

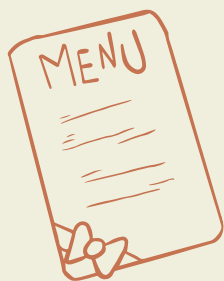


<b>FINANCIER ET PÊCHES RÔTIES AU ROMARIN</b> 	14€
Servi avec une boule de glace pêche de vigne	
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>   	14€
Brûlé au sucre, crème monté vanille et glace vanille	
<b>CHOUX GANACHE CHOCOLAT</b>	14€
Glace chocolat	
<b>CHEESECAKE</b> 	14€
Caramel beurre salé	
<b>BOULE DE GLACE (X1)</b>	4€
Vanille   Chocolat   Citron sorbet   Cassis sorbet   Fraise sorbet	

## Menu enfant

POUR LES GASTRONOMES EN CULOTTES COURTES...

16€

FISH & CHIPS OU TENDERS DE POULET PANÉ  
OU BURGER VEGETARIEN—  
FRITES—  
SIROP À L'EAU—  
POT DE GLACE « GROM » : VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE

Végétarien



Fait maison



Sans gluten



Autorisé pour femme enceinte \*\*



Viande française \*

Prix net et service compris



FOOD **CANOPY** DRINK

COCKTAIL BAR & RESTAURANT  
PRAIRIES DE LA MER - PORT GRIMAUD

WE WELCOME YOU EVERY DAY  
FROM 7:00 PM TO 00:00 AM

 CANOPY\_FOOD

[WWW.RESTAURANT-CANOPY.COM](http://WWW.RESTAURANT-CANOPY.COM)

FOOD

# CANOPY

DRINK

For this new season, the Canopy team is happy to welcome you

Every evening from 7:00 PM to 10:00 PM for dinner, and until midnight at the bar.

In the kitchen, our chef Michael, along with Sebastien, Alexandre and Quentin offers you a carefully curated menu.

Behind the bar Mathilda and Adrien will skillfully prepare your cocktails, mocktails, and all other drinks.

In the dining room Guilaine, Mathilde, Marius, Théo and Illes will ensure a warm and attentive service.

Our dishes are meant to be enjoyed just as they are served. Please inform us of any allergies or intolerances so we can adapt accordingly.

*enjoy  
every  
moment.*

## Our partners for premium ingredients

« LES HALLES TROPEZIENNES »

For quality French vegetables

« WESH GROW »

For decorative greens and sprouts

« LA POISSONNERIE »

For local fish and seafood

« RELAIS D'OR »

Meats



FOOD

## CANOPY

DRINK

Sharing **BEEF TATAKI THAI STYLE**   23€

Seared beef, soy sauce, wasabi whipped cream, spring onions

**RAW TUNA**   24€

Raw tuna, citrus fruits, citrus vinaigrette, olive oil, lemon gel and herb oil crumble

**VITELLO TONATO**    25€

Thin slices of cooked veal, tuna mayonnaise, capers, lemon gel, pickles, pomegranate and herb oil crumble

**BURRATA & TOMATOES**    20€

Strawberries, balsamic vinegar cream

**BAO BUN TUNA (X2)** 23€

Spicy guacamole mayo and crispy onions

**SUNNY APÉRITIF**   19€

Hummus, tzatziki, guacamole and buckwheat chips

**TRUFFLE FOCACCIA**    25€

Truffle cream, truffle oil, fresh truffle and arugula

**CHARCUTERIE OR CHEESE BOARD**

• Coppa, Serrano ham, cooked ham, rosette 26€

• Brie, Sainte-Maure de Touraine, Comté, Livarot 24€

**NACHOS XL** 25€

Guacamole, cheddar, salsa

Our dishes **TUNA TATAKI**  

With sesame seeds, wakame, sweet potato purée and coconut milk

31€

**SEA DUO** 

Fish fillet &amp; scallops, creamy semolina, vegetables and smoked oil

32€

**SEA BREAM FILET** 

White butter sauce with ras el hanout, mashed potatoes, vegetables

30€

**LAMB SHANK**

French-style mashed potatoes with tahini and harissa sauce (not spicy)

34€

**CHICKEN BURGER** 

Focaccia burger bun, crispy chicken, cheddar, avocado mayo and homemade fries

29€

**PORK TENDERLOIN** 

Rich coffee &amp; cocoa jus, mashed potatoes, carrots and crispy rice noodles

32€

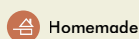
GREEN SALAD 5€

FRENCH MASHED POTATOES 8€

HOMEMADE FRIES 8€



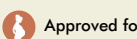
Vegetarian



Homemade



Gluten-free



Approved for pregnant women \*\*



French meat \*

All prices include tax and service.

FOOD


## CANOPY

DRINK

## Pasta

(and vegetarian)



VEGETARIAN CHICKPEA SALAD 	19€
TRUFFLE TAGLIATELLE & STRACCIATELLA	25€
TAGLIATELLE WITH VERDE PESTO & STRACCIATELLA 	22€

## Take away



VITELLO TONATO   	25€
Thin slices of cooked veal, tuna mayonnaise, capers, lemon gel, pickles, pomegranate and herb oil crumble	
BAO BUN TUNA (X2)	23€
Spicy guacamole mayo and crispy onions	
BURRATA & TOMATOES   	20€
Strawberries, balsamic vinegar cream	
CHICKEN BURGER	29€
Focaccia burger bun, crispy chicken, cheddar, avocado mayonnaise and homemade fries	
PORK TENDERLOIN 	32€
Rich coffee & cocoa jus, mashed potatoes, carrots and crispy rice noodles	
TUNA TATAKI  	31€
With sesame seeds, wakame, sweet potato purée and coconut milk	
FINANCIER AND ROASTED PEARS WITH ROSEMARY	14€
Served with vineyard peach ice cream	
CHOCOLATE CHOUX 	14€
Chocolate ice cream	
CHEESECAKE 	14€
Salted butter caramel	



Vegetarian



Homemade



Gluten-free

All prices include tax and service.

FOOD

## CANOPY

DRINK

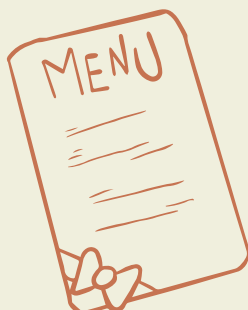
## Desserts



FINANCIERS AND ROSEMARY-ROASTED PEAR 	14€
Served with vineyard peach ice cream	
PINEAPPLE CARPACCIO   	14€
Caramelized sugar, vanilla whipped cream and vanilla ice cream	
CHOCOLATE CHOUX 	14€
Chocolate ice cream	
CHEESECAKE 	14€
Salted butter carame	
ICE CREAM SCOOP (X1)	4€
Vanilla   Chocolate   Lemon sorbet   Blackcurrant sorbet   Strawberry sorbet	

## Kids menu

16€



FISH & CHIPS OR BREADED CHICKEN TENDERS  
OR VEGETARIAN BURGER

—  
FRIES

—  
FLAVORED SYRUP DRINK

—  
"GROM" ICE CREAM (VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY)



Vegetarian



Homemade



Gluten-free

All prices include tax and service.