




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, roquette et balsamique	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 <ul style="list-style-type: none"> • Coppa, jambon Serrano, jambon blanc, rosette 26€ • Brie, Sainte Maure de Touraine, comté, livarot ** 24€ 	
TOMATES STRACCIATELLA   Fraises, crème de vinaigre balsamique	20€	NACHOS XL Guacamole, cheddar, sauce Salsa	25€
BAO BUN THON (X3) Guacamole, mayonnaise spicy et oignon frit	23€		


Nos plats

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

31€

DUO DE LA MER 
 Ballotine de mostelle de Méditerranée, Saint-Jacques, crème de petits pois, semoule fine, crumble de parmesan, légumes et huile vierge

32€

POULPE AU CHORIZO 
 Poulpe snacké, purée à la française, poivron, espuma au chorizo

30€

CÔTELETTES D'AGNEAU

Purée à la française et sauce tahini harissa (doux)

36€

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, écrasé de vitelottes, 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 *

FOOD

CANOPY DRINK

Pasta
(et végétarien)

- | | |
|---|-----|
| SALADE VÉGÉTARIENNE AUTOUR DU POIS CHICHE  | 19€ |
| TAGLIATELLES À LA TRUFFE ET STRACIATELLA | 25€ |
| TAGLIATELLES ARRABIATA ET STRACIATELLA  | 22€ |

À emporter 

- | | |
|---|-----|
| VITELLO TONATO  | 25€ |
| Fine tranche de veau , mayonnaise au thon, câpres, gel citron, pickles, grenade, herbe et crumble d'huile d'herbe | |
| BAO BUN THON (X2)  | 23€ |
| Guacamole mayonnaise spicy et oignon frit | |
| TOMATES STRACIATELLA   | 20€ |
| Fraise, crème de vinaigre balsamique | |
| CHICKEN BURGER | 29€ |
| Poulet crispy, cheddar, mayonnaise à l'avocat et frite maison | |
| CABACERO DE COCHON | 32€ |
| Jus corsé au café, cacao, écrasé de vitelottes, carotte et vermicelle de riz frit | |
| TATAKI DE THON | 31€ |
| Aux deux sésames wakame, purée de patate douce et lait de coco | |
| FINANCIER ET PÊCHES RÔTIES AU ROMARIN | 14€ |
| Servi avec une boule de glace pêche de vigne | |
| SABLÉ GOURMAND | 14€ |
| Ganache chocolat et son tartare de poire | |
| CHEESECAKE | 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

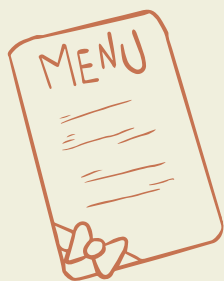


- FINANCIER ET PÊCHES RÔTIES AU ROMARIN**  14€
Servi avec une boule de glace pêche de vigne
- CARPACCIO D'ANANAS**    14€
Brûlé au sucre, crème monté vanille et glace vanille
- SABLÉ GOURMAND** 14€
Ganache chocolat et son tartare de poire
- CHEESECAKE**  14€
Caramel beurre salé
- BOULE DE GLACE (X1)** 4€
Vanille | Chocolat | Citron sorbet | Cassis sorbet |
Fraise sorbet

Menu enfant -de 12 ans

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