

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

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, Quentin et Stan, 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 du Golfe de Saint-Tropez

« 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, 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

- 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

33€

POULPE AU CHORIZO

Poulpe snacké, purée à la française, poivron, espuma au chorizo

32€

CÔTELETTES D'AGNEAU

Purée à la française et sauce tahini harissa (doux)

36€

CHICKEN BURGER

Pain burger, 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 *

Prix net et service compris

FOOD

CANOPY

DRINK

Pasta
(et végétarien)AUBERGINE CONFITE

22€

Crème citronnée, huile vierge, purée de petit pois et grenade (accompagnement au choix)

TAGLIATELLES À LA TRUFFE ET STRACIATELLA

28€

TAGLIATELLES ARRABIATA ET STRACCIATELLA

23€

À emporter

VITELLO TONATO

22€

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

BAO BUN THON (X3)

20€

Guacamole mayonnaise spicy et oignon frit

TOMATES STRACCIATELLA

18€

Fraise, crème de vinaigre balsamique

CHICKEN BURGER

26€

Poulet crispy, cheddar, mayonnaise à l'avocat et frite maison

CABACERO DE COCHON

29€

Jus corsé au café, cacao, écrasé de vitelottes, carotte et vermicelle de riz frit

TATAKI DE THON

29€

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

FINANCIER ET PÊCHES RÔTIES AU ROMARIN

12€

Servi avec une boule de glace pêche de vigne

SABLÉ GOURMAND

12€

Ganache chocolat et son tartare de poire

CHEESECAKE

12€

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

Servi avec une boule de glace pêche de vigne

14€

CARPACCIO D'ANANAS

Brûlé au sucre, crème monté vanille et glace vanille

14€

SABLÉ GOURMAND

Ganache chocolat et son tartare de poire

14€

CHEESECAKE

Caramel beurre salé

14€

BOULE DE GLACE (X1)

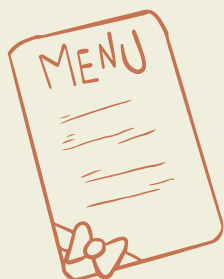
Vanille | Chocolat | Citron sorbet | Cassis sorbet |
Fraise sorbet

4€

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



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

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, Quentin and Stan 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 »

Fishing catches from the Gulf of Saint-Tropez

« 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

TOMATES STRACCIATELLA



20€

Strawberries, balsamic vinegar cream

BAO BUN TUNA (X3)

Spicy guacamole mayo and crispy onions

23€

SUNNY APÉRITIF



19€

Hummus, tzatziki, guacamole and buckwheat chips

TRUFFLE FOCACCIA



25€

Truffle cream, truffle oil, fresh truffle, arugula and balsamic

CHARCUTERIE OR CHEESE BOARD

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

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

NACHOS XL

Guacamole, cheddar, salsa

25€

Our dishes



TUNA TATAKI



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

31€

SEA DUO



Mediterranean mostelle ballotine, Scallops, creamed peas, fine semolina, Parmesan crumble, vegetables and virgin olive oil

33€

OCTOPUS AND CHORIZO



Seared octopus, French-style mashed potatoes, pepper, chorizo espuma

32€

LAMB CHOPS

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

36€

CHICKEN BURGER



Burger bun, crispy chicken, cheddar, avocado mayo and homemade fries

29€

PORK TENDERLOIN



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

32€

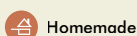
GREEN SALAD 5€

FRENCH MASHED POTATOES 8€

HOMEMADE FRIES 8€



Vegetarian



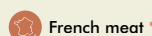
Homemade



Gluten-free



Approved for pregnant women **



French meat *

All prices include tax and service.

FOOD

CANOPY

DRINK

Pasta

(and vegetarian)

CONFIT AUBERGINES

22€

Lemon cream, extra virgin olive oil, pea purée and pomegranates. Choice of side dish

TRUFFLE TAGLIATELLE & STRACCIATELLA

28€

TAGLIATELLE ARRABBIATA & STRACCIATELLA

23€

Take away

VITELLO TONATO

22€

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

BAO BUN TUNA (X3)

20€

Spicy guacamole mayo and crispy onions

TOMATES STRACCIATELLA

18€

Strawberries, balsamic vinegar cream

CHICKEN BURGER

26€

Burger bun, crispy chicken, cheddar, avocado mayonnaise and homemade fries

PORK TENDERLOIN

29€

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

TUNA TATAKI

29€

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

FINANCIER AND ROASTED PEACHES WITH ROSEMARY 12€

Served with vineyard peaches ice cream

GOURMET SHORTBREAD

12€

Chocolate ganache with pear tartare

CHEESECAKE

12€

Salted butter caramel



Vegetarian



Homemade



Gluten-free

All prices include tax and service.

FOOD

CANOPY

DRINK

Desserts

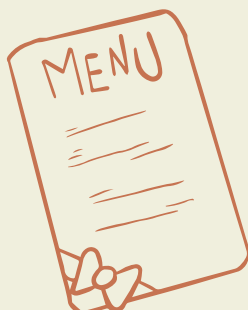


- | | |
|---|-----|
| FINANCIERS AND ROSEMARY-ROASTED PEAR  | 14€ |
| Served with vineyard peach ice cream | |
| PINEAPPLE CARPACCIO    | 14€ |
| Caramelized sugar, vanilla whipped cream and vanilla ice cream | |
| GOURMET SHORTBREAD  | 14€ |
| Chocolate ganache with pear tartare | |
| CHEESECAKE  |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

Kids menu

Under 12s

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.