



les Canailles
Menilmontant



Formule à 36 € * (entrée, plat et dessert),
valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque.

Entrée

- * Tomates 'green zébra' panna cotta au basilic, maquereau mariné. 10€
- * Terrine de cochon fermier au foie gras. 9€
- * Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 10€
- Poulpe snacké, caviar d'aubergine et chorizo ibérique. 15€
- Foie gras de canard mi-cuit au sauternes. 16€

Plat

- * Poisson du marché. 22€
- * Filet de canette de Sarlat rôti, légumes d'été. 23€
- * Rognons de veau poêlés, sauce à la moutarde, pomme purée. 22€
- Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 24€
- Ris de veau poêlé meunière, grenailles et girolles. 35€

Dessert

- Assiette de fromages affinés. 10€
- * Nage de poire Williams et raisins muscats. 9€
- * Baba au rhum, chantilly au citron vert. 9€
- * Sablé breton aux figues de Solliès et noix de pécan. 10€
- Petits choux au chocolat Valrhona et praliné. 10€
- Soufflé chaud au Grand-Marnier. 13€

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.

