



les Canailles
Menilmontant



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

Entrée

- * Velouté de courge kabocha, œuf 'parfait' et jambon de pays. 9€
- * Terrine de gibier 'maison' au cognac. 9€
- * Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 10€
- Foie gras de canard mi-cuit au sauternes. 16€
- Ceviche de Saint-Jacques, crémeux de céleri et citron vert. 17€

Plat

- * Poisson du marché. 22€
- * Galette de pieds et jarret de cochon 'fermier', pomme purée. 22€
- * Basse-côte de veau confite puis snackée, -coco de Paimpol. 23€
- Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 24€
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, émulsion au lard. 27€
- Tourte de canard colvert au foie gras du Périgord. 33€

Dessert

- Assiette de fromages affinés. 10€
- * Nage de poire Williams et raisins muscats. 9€
- * Baba au rhum, chantilly au citron vert. 9€
- * Crumble aux figues et pommes, crème glacée à la vanille. 10€
- Moelleux au chocolat 'Valrhona', sorbet à la framboise. 10€
- Soufflé chaud au Grand-Marnier. 13€

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.

