



les Canailles  
Menilmontant



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

### *Entrée*

- \* Velouté au vieux parmesan, 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€

### *Plat*

- \* Poisson du marché. 22€
- \* Pot-au-feu, tartines de moelle de bœuf. 23€
- \* Galette de pieds et jarret de cochon fermier, pomme purée. 22€
- Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 24€
- Tourte de canard colvert au foie gras du Périgord. 33€

### *Dessert*

- Assiette de fromages affinés. 10€
- \* Baba au rhum, chantilly au citron vert. 9€
- \* Nage de poire Williams et raisins muscats. 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.

