

# LE CANON



restaurant

imaginé et géré par Igesa

## Vins liquoreux

Côtes de Gascogne moelleux 12 cl	3,20 €
Côtes de Gascogne moelleux 6 cl	1,80 €

## Vins pétillants

Champagne Louis CONSTANT 75 cl	25,00 €
Pétillant Comte de Ribeaucourt 75 cl	8,00 €
Verre Prosecco 12 cl	4,50 €

## Bières

La Canute 33 cl	5,10 €
Ninkasi 33 cl	4,90 €

## Eaux

Badoit 100 cl	3,50 €
Vittel 100 cl	3,00 €

# LE CANON



restaurant

imaginé et géré par Igesa

<b>Rouge</b>	<b>6 cl</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Moulin à vent AOP Rouge	1,90 €	3,30 €	17,80 €
Côtes du Rhone AOP Rouge	1,40 €	2,60 €	12,50 €
Beaujolais Villages AOP Rouge	1,40 €	2,60 €	12,00 €
Saint Joseph AOP Rouge	2,30 €	4,00 €	22,50 €
Brouilly AOP Rouge	2,00 €	3,50 €	18,50 €
Crozes Hermitage AOC Rouge	2,30 €	4,00 €	21,00 €
Bordeaux Supérieur AOP Rouge			12,50 €
Côtes de Provence «Esprit de Corps» AOC Rouge			19,00 €

<b>Blanc</b>			
Bourgogne Aligoté AOC Blanc	1,80 €	3,00 €	17,00 €
Mâcon Village AOP Blanc	2,00 €	3,50 €	18,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Blanc			13,50 €
Verre de Viognier blanc IGP	1,00 €	1,80 €	

<b>Rosé</b>			
Côtes de Provence AOP Rosé			13,50 €

**LE  
CANON**  
restaurant

imaginé et géré par Igesa



**Le supplément fromage: 1,80€**



**Le menu enfant : 6,80€**

Fish & Chips ou steak haché bio

Compote de pommes ou cake du jour

## Les entrées

Pâté en croûte de la « **Maison Pignol** »,  
pickles de légumes croquants

Escargots au beurre d'ail et persil

Œufs durs mayonnaise, sucrine, radis croquants

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons,  
œuf poché, vinaigrette moutardée

✔ Asperges blanches rafraîchies, sauce gribiche

✔ Velouté de petits pois à la menthe,  
émulsion au lait d'amande



## Les plats

Dos de saumon rôti, légumes grillés,  
sauce Béarnaise

Merlu meunière, pousses d'épinards  
à peine tombées, câpres, citron

Bavette d'Aloyau à l'échalote, pomme purée

Tartare de bœuf Charolais, frites, salade

✔ Petit épeautre torréfié,  
asperges vertes cuites et crues

✔ Ravioles du Dauphiné à la crème et parmesan

## Les Incontournables Lyonnais

Salade Lyonnaise

Quenelle de brochet, sauce Nantua

Saucisson pistaché, écrasé de pommes de terre

Saint-Marcellin **de la mère Richard**

Tarte aux pralines roses



## Le fromage et les desserts

Saint-Marcellin **de la mère Richard**

Notre mousse au chocolat, noisettes caramélisées

Salade de fruits frais

Fraise melba

Crème brûlée à la vanille

Baba au rhum, chantilly

Riz au lait, caramel au beurre salé

Tarte aux pralines roses

## Menu 3 plats

(possibilité pour les extérieurs d'une formule 2 plats)