

# CANOPEE

BRASSERIE VIVANTE

Retrouvez nos plats végétariens 

S  
N  
A  
C  
K  
S

<b>Assiette de jambon Serrano</b> Grande Réserve, 12 mois d'affinage	15,90€
<b>Amandes et noisettes</b>  Salées et torréfiées	4,90€
<b>Gyozas de Poulets</b> Bouillon de légumes   Champignons brûlés   Pickles du jour	9,50€
<b>Palourdes farcies</b> Beurre persillé   Amandes	16,00€
<b>Olives de Kalamata</b> 	4,90€
<b>Rillettes de Poissons</b> Assaisonnement   Pickles du jour	9,00€
<b>Guacamole</b>  Jalapeños   Pickles du jour	9,00€
<b>Saumon fumé "L'Atelier de Mazerolles"</b> Crème d'Isigny   Citron   Herbes fraîches	17,00€

E  
N  
T  
R  
E  
E  
S

<b>Céviché de Dorade</b> Grenades   Leche de tigre   Coriandre   Citron vert	12,80€
<b>Œuf parfait bio</b>  Houmous de pois cassé au cumin   Pickles   Tuiles de graines	9,00€
<b>Burrata des Pouilles</b> Huile d'olive <b>Fattoria Cerbaia</b>    Poivre de Sarawak   Poutargue   Roquette	13,50€
<b>Vitello de veau VBF Les Vitelliers</b> Sauce tonnato   Caperons   Parmesan herbes fraîches   Câpres soufflées   Roquette	14,00€
<b>Ravioles ricotta noix</b> Asperges blanches françaises   Pastrami   Émulsion à l'ail	14,00€



*Nos produits sont sélectionnés localement, en respectant les saisons et l'amour du fait maison.*

*Nous sommes accompagnés de producteurs et d'artisans locaux pour certains plats de notre carte : les légumes d'Alice Menard Maraichère de St Julien de Concelles, les œufs bio d'Anh Bio Divatte, la boulangerie dont le pain des anciens de la Maison Arlot Cheng, le veau VBF Les Vitelliers : un groupement d'éleveurs sélectionnés pour leurs bonnes pratiques d'élevage soumises à un cahier des charges strictes.*

P L A T S	<b>Côte de bœuf Normande (environ 1,2 kg)</b>	64,00€
	Sauce poivre ou Chimichurri   Frites maison   Salade	
	<b>Pouppes marinés snackés</b>	21,00€
	Linguine de légumes   Bisque   Cébettes grillées	
	<b>Lieu jaune de nos côtes</b>	25,90€
	Beurre d'orange citronnelle   Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive   Tomates cerises rôties et fenouils frits	
	<b>Côtelettes d'agneau rôties au thym</b>	27,00€
	Courgettes tomates basilic	
	<b>Faux-filet Maine-Anjou AOP (250g environ)</b>	24,00€
	Sauce poivre   Sauce chimichuri   Frites maison	
<b>Tagliatelles de légumes</b> 	14,00€	
Ricotta   Tomates cerises rôties   Granola salé   Pickles du moment		
<b>Salade César Romaine   Poulet d'Anenis   Œuf bio  </b>	16,50€	
Parmesan   Croûtons à l'ail   Sauce anchois		
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	5,00€	
Frites maison   Belle salade verte, pickles du moment		
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives		
<b>SUPPLÉMENT SAUCE</b>	3,50€	
Sauce Chimichuri   Sauce Poivre   Beurre d'orange citronnelle		

D E S S E R T S	<b>Crème brûlée, Tonka</b>	9,00€
	<b>Pavlova</b>	11,50€
	Nectarine   Groseille   Sureau	
	<b>Brioche perdue</b>	9,50€
	Chiboust fleur d'oranger   Pistaches	
	<b>Éclair chocolat au lait noisettes</b>	12,50€
	Financier noisette   Crèmeux noisette   Mousse chocolat au lait   Glaçage miroir	
	<b>Petits fours du jour</b>	8,50€
	<b>Assiette de fromages</b>	14,00€
	Sélection de la <b>Maison Lecoq</b>	
<b>Glaces et sorbets de la Maison GROM</b>	x1 3,80€   x2 6,80   x3 9,30€	
<small>Authentiques fabriquées dans le respect de la tradition italienne (sans arômes, sans colorants, sans conservateurs)</small>		
Vanille   Chocolat   Citron   Framboise   Pistache   Noisette		



canopee.restaurant

16 rue Marceau  
44000 Nantes