

# CAFÉ CANAILLE

• DINARD •

## APÉRITIF

Ricard, Pastis 51 2cl	4
Suze	4
Campari	5
Martini blanc, rouge 6cl	5
Kir vin blanc	4,80
<i>Framboise, Cassis, Fêche, Mûre</i>	5
Kir pétillant	5
<i>Framboise, Cassis, Fêche, Mûre</i>	5
Lillet blanc, rosé 6cl	5
<b>WHISKY</b> 4cl	4
Ballantine's	7
Abertour 10 ans	10
Jack Daniel's	10
<b>VODKA</b> 4cl	7
Absolut Blue	7
<b>GIN</b> 4cl	7
Beeferter	7
Monkey 47	10
GIN Malouin's (BZH)	8
<b>RHUM</b> 4cl	7
Havana especial	7
Zaccapa 23	14
Zaka	10
Botana (BZH) fût de chêne	9
<i>Accompagnement</i>	+2
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	2
Espresso ou allongé ( <i>illy</i> )	2
Double espresso	3,50
Petit crème	2,50
Grand crème	3,80
Cappuccino	4,50
The Baronny's bio	3,50
<i>Earl grey, fruits rouges, menthe, vert nature</i>	
<b>FAUX Plancoët</b>	1/2l 3,50 1l 4,80
Plate	1/2l 3,50 1l 4,80
Fines bulles	1/2l 3,50 1l 4,80

Prix nets exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## BIÈRES

<b>Bière pression</b>	50cl 7,50
Loburg 25cl 3,80	50cl 7,50
Picon bière 25cl 4,00	
Vedett IPA 25cl 4,50	50cl 8,90
<b>Bière Boutique</b> 33cl	
Heineken 0.0 %	
Armoria ambrée	
Britt Blanche	6
Corona	
Mort subite Kriek	
<b>Cidre Boutique</b>	
Cidre Ti-Lo (bio) 33cl	6
Cidre Sorel 75cl	12
<b>JUS</b> 25cl 3,50	
Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, cranberry, goyave, pamplemousse	
<b>SODA</b>	
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	
Rerrier 33cl	
Schwepes agrumes 25cl	3,80
Orangina 25cl	
Ice tea 25cl	
Limonade, Diabolo 25cl	
<b>SIROP</b> 25cl 2,90	
Fraise, citron, menthe verte, pêche, citron, grenadine, cerise	
<b>DIGESTIFS</b>	
Grand Marnier, Cointreau	7
Get 27, Get 31, Menthe pastille	7
Cognac ABK6 VS	8
Calvados Avallen	8
Bas-Armagnac <i>Chateau de Laubade</i>	8

## CHAMPAGNE

Taittinger brut	verre 12
Taittinger brut rosé	bouteille 80
Taittinger grand brut	bouteille 90
Perrier-Jouët grand brut	bouteille 90
Perrier-Jouët blason rosé	bouteille 105
Dom Pérignon Brut millésimé 2012	bouteille 340

## COCKTAILS

<b>Spritz</b> Apérol, Prosecco, soda	
<b>Hugo Spritz</b> Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, feuille de menthe, soda	
<b>Lillet Tonic</b> Lillet, crème de pamplemousse, Tonic	
<b>Suze Tonic</b> Suze original, Tonic	
<b>Americano</b> Campari, Martini rouge, soda	
<b>Negroni</b> Campari, martine rouge, Gin	9
<b>Caipirinha</b> Cachaca, citron vert, cassonade	
<b>Mojito</b> Rhum, citron vert, menthe, cassonade, Ferrer	
<b>Tipunch:</b> Rhum 3 Rivières, citron vert, cassonade	
<b>Moscow Mule</b> Vodka, citron vert, Ginger beer	

## MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> Jus de pomme, citron vert, menthe, cassonade, limonade	7
<b>Vieille Canaille</b> Jus cranberry, cerise, ananas, orange	7



# CAFÉ CANAILLE

• DINARD •



## HORS D'ŒUVRE

Terrine de joue de bœuf, vinaigrette	12
Os a moelle fleur de sel	13
Œufs mimosa	10
Œufs mimosa chair de homard	15
Œufs mimosa brisure de truffe	12
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	les 6 ~ 12 les 12 ~ 15
Gravlax de saumon, zestes d'agrumes	13
Huîtres de Cancale n°3	la 1/2 dz 10 la dz 20
Langoustines mayonnaise (selon arrivage)	les 6 ~ 25 les 9 ~ 29
Salade César, émincé de poulet	19
Tomate Burrata et pesto de roquette	17

## MOULES DE BOUCHOT

Moules marinières	19
Moules à la crème	19
Moules au chorizo	20
Moules à la Bretonne (pomme, cidre)	20

**servies avec des frites maison**

## MENU CANAILLOU

jusqu'à 10 ans

12

Jambon frites ou steak hâché frites  
1 boule de glace au choix

## GLACES

2 boules 5.50 3 boules 7 sup chantilly 1,5

Chocolat, vanille, café, caramel, rhum-raisin,  
fraise, citron, framboise, fruit de la passion, pomme

<b>Coupe Colonel</b> sorbet citron, Vodka	11
<b>Trou Normand</b> sorbet pommes, Calvados	11

## PLATS

Tartare de bœuf relevé à la française	23
Entrecôte 350g beurre maître d'hôtel	30
Rognon de veau sauce Madère	23
Hamburger, poitrine snackée, cheddar fermier	20
Fricassée de poulet fermier	22
Cuisse de canard confite, sauce à l'orange	26
<b>Sauces : béarnaise, poivre</b>	<b>+3</b>
Pêche du jour (voir ardoise)	24
Cotriade (marmite du pêcheur Breton)	29
Homard Bleu rôti minimum 400g	les 100g 16



## MENU CAFÉ CANAILLE



Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30  
Entrée + Plat + Dessert 35

### Entrée

Terrine de joue de boeuf  
**ou** oeuf mimosa à la truffe  
**ou** gravlax de saumon

### Plat

Fricassée de poulet fermier  
**ou** pêche du jour  
**ou** burger poitrine snackée, cheddar

### Dessert au choix

## DESSERTS

Profiterolles au chocolat	10
Crème brûlée, vanille de Madagascar	10
Mi-cuit au chocolat, glace vanille	10
Tarte tatin aux pommes, crème crue	11
Café gourmand	11
Assiette de fromages affinés	12
Baba au rhum Breton <i>Botana</i>	11



02 99 46 81 90

6 rue Yves Verney 35800 Dinard

cafecanailledinard@gmail.com | www.cafecanailledinard.com

