

la Cave

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Côtes de Bourg			
Château Les Eyquems	14 €	27 €	
Graves			
Château Clare 2019	6 €	29 €	
Château Chantegrive 2019			38 €
Pessac-Léognan			
Château Coquillas 2020	7,50 €	36 €	
Lagrave Martillac 2018	24 €	44 €	
Château Brown 2016	13 €	65 €	
Domaine de La Solitude 2019		52 €	
Château Latour Martillac 2017	13 €	65 €	
Château La Garde 2015		55 €	
Le Lièvre de Smith Haut Lafitte 2015	13 €	58 €	
Esprit de Chevalier 2016		60 €	
Château Carbonnieux 2017		69 €	
Château de France 2018		57 €	
Moulis - L istrac			
Château Biston 2019		32 €	
Ch Dutruch Grd Poujeaux 2015	9 €	39 €	
Médoc - Haut-Médoc			
Haut-Médoc de Maucaillou 2018	8 €	35 €	
Clos Manou 2012/13		55 €	
Saint-Estèphe			
Château Vieux Landat 2015/16	11 €	47 €	
Franck Phélan 2018		50 €	
Château de Pez 2016		67 €	
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit Destieu 2015	9 €	39 €	
Dragon de Quintus 2014		65 €	
Canon-Fronsac & Fronsac			
Château Haut Francarney 2019		42 €	
1937 Vignoble Tutiac 2019		28 €	
Lalande de Pomerol			
La Fleur De Boüard 2015/16		60 €	
Pomerol			
Château Le Couvent 2019		49 €	
Margaux			
Blason d'Issan 2016		54 €	
Sirène de Giscours 2020		59 €	
Pauillac			
Fleur de Pédesclaux 2015		59 €	
Réserve de La Comtesse 2016		84 €	
Saint-Julien			
Aspirant de Beychevelle 2020		52 €	
Connétable de Talbot 2016		64 €	
Fiefs de Lagrange 2015		66 €	
Pic Saint-Loup			
Clos des augustins cuvée "les Bambins" 2020		27 €	
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte del Ornellaia		42 €	
Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	19 €	35 €	

Prix nets, service compris

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Domaine de Tariquet classique	5,50 €	25 €	
Domaine de Tariquet 1 ^{ères} Grives	6,50 €	29 €	
Entre Deux Mers			
Château de Landereau 2022	6,50 €	21,50 €	29 €
Graves			
Ch. Roquetaillade Lagrange 2022	7 €	29 €	
Château Chantegrive			38 €
Pessac-Léognan			
Château Coquillas	9 €	42 €	
Château Latour Martillac		59 €	
Château Carbonnieux 2021	35 €	66 €	
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Paul Jaboulet)	8 €	37 €	
Chablis			
Simonnet Febvre - 1 ^{er} Cru		48 €	
Grand Regnard		58 €	
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard	12 €	57 €	
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet		105 €	
Meursault "Goutte d'Or"		105 €	
Corton Charlemagne		170 €	
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal		85 €	
Sancerre			
Château de Sancerre	10 €	23 €	45 €
Pouilly Fumé			
La Doucette		50 €	
Sauternes			
Ch. Lange Réglat 2018	8 €	39 €	
Prosecco			
Riondo Frizzante		32 €	

Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Côtes de Provence			
Hauts de Masterel	6 €	28 €	
BY OTT (Domaine d'Ott)	25 €	35 €	
Bandol			
Domaine d'Ott Romassan		55 €	



Restaurant - Bodega

LES GRANDS CRUS

Nous avons à votre disposition une **Carte de Grands Crus** et vins d'exception, soigneusement étudiée pour les fins connaisseurs et amateurs de plaisir.

Champagnes à la coupe (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	12 €
Kir Royal	14 €

Champagnes (75 cl)

LES BRUTS	
Taittinger Brut Réserve	70 €
Deutz	80 €
Louis Roederer Brut	85 €
Perrier jouët	90 €
R de Ruinart	120 €
Laurent Perrier - Grand Siècle	170 €
Krug Grande Cuvée	260 €
Cristal Roederer Brut	290 €
Dom Pérignon - "Vintage"	290 €
LES ROSÉS	
Taittinger Rosé Prestige	80 €
Ruinart	160 €
LES BLANC DE BLANCS	
Ruinart	160 €
Taittinger Compte de Champagne	180 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	195 €
Les Magnums (150cl)	
Taittinger Brut réserve	130 €
Louis Roederer Brut Collection	150 €
Ruinart Blanc de Blancs	320 €

Magnums (150 cl)

Rouge Pessac-Léognan	
Château Coquillas 2020	79 €
Pauillac	
Réserve de La Comtesse 2018/19	165 €
St-Estèphe	
Château de Pez 2016	140 €
Rosé	
Côtes de Provence	
By Ott (Domaine Ott)	75 €
Domaine d'Ott Romassan	110 €
Blanc	
Entre Deux Mers	
Château Landereau	65 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne	
Domaine Tariquet sec	55 €
Domaine Tariquet Mœlleux (1 ^{ères} Grives)	65 €

Magnums

Pour vos repas de groupe

À partir de 15 personnes
reservationcanopeecafe@gmail.com

Impression 04-2023



Restaurant - Bodega

À partager

Assiette de jambon Ibérique	21 €
Chipirons persillade	13 €

Entrées

Autour du Petit Pois	17,00 €
Mille feuilles de petits pois, anguille fumée, pistache et citron	
Le ceviche de thon	19 €
Gaspacho passion/coco/concombre, guacamole d'avocat, oignon rouge acidulé, pop corn	
Le Foie Gras de Canard des Landes	22,50 €
En terrine, gelée de fraise, rubarbe confite	

Poissons

Le Chipiron En carbonara avec crémeux de lard	29,50 €
spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Bar entier Désarêté, cuit à la plancha	31 €
chorizo et thym, tagliatelles de courgettes, vierge aux olives tagiasca	
Le Thon mi-cuit à la plancha, caponata d'aubergine	29,50 €
coulis de tomates rôties au basilic	

Viandes

Le Boeuf * Pavé de Rumsteack, pressé de pommes de terre	33 €
jus réduit, mesclun	
Le Cochon * Côte cuite au sautoir, polenta croustillante	29,50 €
asperges vertes, féta, tomates confites, jus réduit	
Ramen de canard : Aiguillette de canard, wakamé sésame	29,50 €
pois gourmands, shiitakés, oeuf mariné soja, bouillon nori et citronnelle	

Végétarien

L'aubergine En tranche épaisse panée à la milanaise	19 €
légumes marinés, coulis de tomates rôties au basilic, roquette, pesto	
Supplément jambon serrano	6 €

les Incontournables

Côte de bœuf pour 2 personnes * (1.2kg) Temps de cuisson 20mn	83 €
Tartare de bœuf classique préparé *	21 €
Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive	
Tartare de bœuf façon Thaï préparé *	21 €
Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive	
Baba Burger Bœuf, cheddar, mayonnaise aux herbes, lard fumé croustillant	21 €
tempura d'oignon rouge, cornichon, tomates séchées, roquette	

* Ces plats peuvent être préparés sans gluten.
Prix nets, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Salades de saison

- Le Poke Bowl Poulet ou Thon** Boulgour-quinoa, fèves edamame, 18,50 €
pateque, concombre, tomates cerises, grenade, chou rouge,
noix de cajou, oignons frits, poulet croustillant ou Thon,
sauce soja caramélisée aux agrumes, crème cheese
- L'italienne** Tomates noires de Crimée, tomates ananas, 18,00 €
tomate cœur de boeuf, burrata crémeuse,
Focaccia à l'origan, pesto rosso, roquettes
- La Caesar** Cœur de romaine, filets de poulet croustillant, 18,50 €
tomates cerise, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois
- La Thai** Nouilles chinoises aux légumes croquants, crevettes marinées, 18 €
coriandre fraîche, graines de sésame, sauce Thai

Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Mon Choux deux point zéro** Choux craquelin cacao, crémeux vanille, 12,50 €
crumble chocolat fleur de sel, praliné cacahuète
- Sexy Strawberry *** 12,50 €
Ganache montée chocolat blanc, fraises et framboises fraîches,
glace orgeat, tuiles croustillantes aux fruits rouges, guimauves
- Lady Mojito *** 13 €
Crèmeux citron jaune et yaourt, éclats de meringues croquantes,
sorbet mojito au rhum, pomme granny et menthes cristallisées
- Café Gourmand** 12,50 €
- La Sélection des 3 Fromages** 12 €

* ces desserts peuvent être préparés sans gluten sur demande

Glaces

Fabriquées par un maître artisan glacier

- Coupe 2 boules** 5 € **Coupe 3 boules** 6,50 €
- Crèmes glacées :** Vanille, chocolat, café, rhum raisin, nuty, caramel,
coco, yaourt, barbe à papa
- Sorbets :** Fraise, citron vert, citron jaune, mangue, framboise, passion
- Café Liégeois** Glace café, espresso, amandes grillées, chantilly 10 €
- Chocolat Liégeois** Glace chocolat, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Dame Blanche** Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Poire Belle Hélène** Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Antillaise** Glaces rhum raisin, passion et coco, banane fruit, amandes grillées, chantilly 10 €
- Colonel** Sorbet citron vert, vodka 10 €
- Irish Coffee** (Jameson 4 cl) 11 €
- Jamaican Coffee** (Rhum ambré 4 cl) 11 €

Menu Enfant 14 €

(enfant moins de 12 ans)

- Burger enfant ou Fingers poulet ou Poisson** avec sa garniture
Dessert du chef ou 1 boule de glace servie avec Smarties
+ Sirop à l'eau

La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

Eaux

- Abatilles (50cl) 4 € (1L) 5 €
Abatilles Pétillante (50cl) 4 € (1L) 5 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération
en génération depuis 1925"
Abatilles pétillante (33cl) 4,50 €

Cafés, Thés

- Café, Décaféiné 2,70 €
Thé, Infusion 4,50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl) 11 €
Jamaican coffee (Rhum ambré 4 cl) 11 €

Apéritifs

- Sangria maison (15 cl) 7 €
Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl) 3,50 €
Kir vin blanc (12 cl) 6 €
Kir Royal - Champagne Cassis, Mûre,
Pêche, Fraise, Framboise (12 cl) 14 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl) 6 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl) 6 €
Pineau, Suze (8 cl) 5 €
Porto Blanc ou Rouge (8 cl) 5 €
Accompagnement (Soda, Jus...) 1,50 €

Bières à la pression

- | | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| | 25 cl | 50 cl |
| Budweiser (5°) | 4 € | 7,50 € |
| Hoegaarden Bière Blanche (5°) | 5 € | 9,50 € |
| Leffe Bière d'Abbaye (5,2°) | 5,50 € | 9,50 € |
| Panaché, Monaco | 4 € | 7,50 € |
| Supplément sirop | | 0,30 € |

Bières bouteilles (33cl)

- Budweiser (5°) 6 €
Aliénor - Bière d'Aquitaine (6°) 6,50 €
Leffe Brune - Bière brune (6,5°) 6 €
Corona (4,5°) 7 €
Cubanista (5,8°) 7 €
Desperados (5,9°) 7 €
Leffe Ruby (4°) (37,5 cl) 8,50 €
Leffe 0.0 sans alcool 4,50 €

Gin - Tequila (4cl) & Vodka

- Bombay Sapphire 8,50 €
Absolut 8,50 €
Beefeater 7 €
Tanqueray 9 €
Citadelle, Hendrick's 10 €
Monkey 47, Roku (Japon) 13 €
Tequila Camino Real (35°) 7 €
Supplément Tonic 1,50 €

Les Tonics Premiums

- Le Schweppes Tonic Water (20cl) 4 €
Le Schweppes Ginger Ale (20cl) 4 €
Le Schweppes Ginger Beer (20cl) 4 €

Accompagnement au choix :

Citron, menthe, concombre, baies de genièvre

Sodas

- Pepsi, Pepsi max (33 cl) 4,50 €
Fanta orange (33 cl) 4,50 €
Lipton Ice Tea (25 cl) 4,50 €
Abatilles (33 cl) 4,50 €
Schweppes Tonic (25 cl) 4,50 €
Schweppes Agrumes (25 cl) 4,50 €
Orangina (25 cl) 4,50 €
Seven up (25 cl) 4,50 €
Sirop à l'eau 3,50 €
Jus de fruits Pago (20 cl) 4,50 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue,
Pomme, Abricot, Fraise, Tomate
Fruits frais pressés Orange, Citron 6,50 €
Supplément sirop 0,30 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche,
Cassis, Orange, Orgeat, Caramel

Rhums (4cl)

- Havana 3 ans - 40° 7 €
Havana Anejo Especial ambré - 40° 8 €
Havana 7 ans - 40° 10 €
Clement - Martinique / 40° 8 €
Don Papa - Philippines / 40° / 12 ans 14 €
Eminente Reserva - Cuba / 42,3° / 7 ans 15 €
Santa Teresa 1796 / 40° 18 €
Zacapa - Guatemala / 43° / ambré / 23 ans 18 €
Pactonavio - Cuba / 40° 14 €
Diplomatico - Venezuela / 43° 15 €
Arcane Flamboyance - Mauritiu / 40° 18 €
Rhum arrangé Maison 40° (6 cl) 9 €

Whiskies (4cl)

- Clan Campbell 7 €
JB, Johnny Walker, Ballantines 8 €
Jameson 8 €
Jameson 18 ans 12 €
Glenfiddish 12 ans 10 €
The Glenlivet 12 ans 10 €
Chivas Regal 12 ans 13 €
Aberlour 12 ans 13 €
Caol Ila 12 ans 15 €
Cardhu 12 ans 13 €
Knocknando 12 ans 12 €
Lagavulin 16 ans 16 €
Monkey shoulder 12 €
Oban Single malt 14 ans 15 €
Talisker Single malt 10 ans 18 €
Four Roses Bourbon 9 €
Jack Daniel's 9,50 €
Bulleit Bourbon 10 €
Bulleit Rye 10 €
Whistle Pig 12 ans 18 €
Nikka from the Barrel (Japon) 12 €
Accompagnement (Soda, Jus...) 1,50 €

Digestifs

- Get 27, Get 31 (6cl) 7 €
Marie Brizard, Bailey's,
Manzana, Kahlúa (6cl) 7 €
Limoncello Sorrento "IGP" Naples (6cl) 7 €
Licor 43 - 31° (4cl) 7 €
Patxaran - 25° (4cl) 8 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl) 8 €
Cognac Hennessy VS (4cl) 9 €
Cognac Hennessy XO (4cl) 18 €
Tariquet Bas Armagnac
Hors d'Âge (4cl) 8 €
Tariquet Bas Armagnac
"Le Légendaire" (4cl) 15 €
Calvados VSOP (4cl) 8 €
poire William Brana - 42° (4cl) 15 €

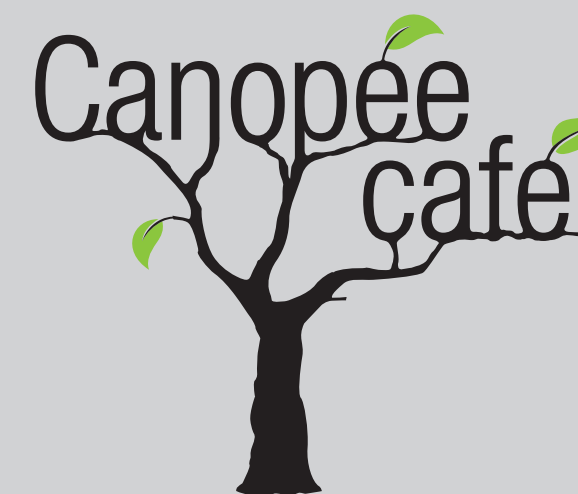
Prix nets, service compris

Cocktails

- Américano Maison (14 cl) 10 €
Negroni (9 cl) Gin, Campari, Martini Rouge 11 €
Punch Planteur Exotique (20 cl) 10 €
Aperol Spritz (18 cl) 10 €
Campari Spritz (18 cl) 11 €
Saint-Germain Spritz (18 cl) 14 €
Moscow Mule (16 cl) Vodka, Ginger Beer, citron vert 10 €
Mojito (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda 10 €
Mojito (15 cl) **Fraise** ou **Framboise** ou **Passion** 11,50 €
Mojito Royal (16 cl) au Champagne 12,50 €
Mojito Royal (16 cl) **Fraise** ou **Framboise** ou **Passion** 14 €
Ti'Punch (5 cl) Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade 9 €
Ti'Vieux (5 cl) Rhum St-James brun 45°, citron vert, cassonade 9 €
Bloody Mary (24 cl) Vodka, jus de tomate assaisonné 10 €
Tequila Sunrise (24 cl) Tequila, jus d'orange, grenadine 10 €
Margarita (8 cl) Tequila, Triple Sec, citron vert 10 €
Gin Fizz (8 cl) Gin, citron vert, sucre de canne 10 €
Caipirinha (5 cl) Cachaça, citron vert, cassonade 10 €
Cuba Libre (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, Pepsi Cola 10 €
Cosmopolitan (11 cl) Vodka, jus de cranberries, jus de citron, Triple Sec 10 €
Piña Colada (24 cl) Havana 3 ans, jus ananas, crème coco 10 €
Daïquiri (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne 10 €
Strawberry Daïquiri (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, purée de fraises 11 €
Kraken Stormy (12 cl) 12 €
Sex on the beach (24 cl) 12 €
Vodka, jus de cranberries, crème de pêche, jus d'orange
Long Island (18 cl) 13 €
Tequila, gin, vodka, rhum, triple sec, jus de citron, Pepsi Cola ou Ice Tea

Cocktails sans alcool

- Le Toronto (16 cl) Jus de fraise, jus d'ananas, jus de cranberry 7 €
Le Canopien (25 cl) 6 €
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, citron, sirop de grenadine
Virgin Mule (14 cl) Martini Floreale, jus de citron, Ginger beer 9 €
Strawberry Colada (25 cl) Jus d'ananas, Crème de coco, Sirop de Fraise 7 €
Virgin mojito (16 cl) Jus de pomme, Citron vert, Cassonade, Menthe Fraiche 7 €
Virgin Spritz (16 cl) 7 €



Restaurant - Bodega

Ouvert 6/7 - Tard le soir