

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)	6 €
Porto Blanc ou Rouge (8 cl)	6 €

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 €
Goose IPA	5 €	9,50 €

Supplément sirop 0.30 €

Bières bouteilles (33cl)

Budweiser (5°)	6 €
Leffe Brune - Bière brune (6,5°)	6 €
Corona (4,5°)	7 €
Cubanisto (5,8°)	7 €
Desperados (5,9°)	7 €
Leffe Ruby (4°) (37,5 cl)	8.50 €
Leffe 0.0 sans alcool	4.50 €

Gin & Vodka (4cl)

Premium	
Absolut	8.50 €
Grey Goose	10 €
Bombay Sapphire	8.50 €
Tanqueray	9 €
Citadelle, Hendrick's	10 €
Monkey 47, Roku (Japon)	13 €
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 (25 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, Tomato

Supplément sirop 0.30 €

Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, 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 €
Santa Teresa 1796 / 40°	18 €
Zacapa - Guatemala / 43° / ambré / 23 ans	18 €
Pactonavió - Cuba / 40°	14 €
Diplomatico - Venezuela / 43°	15 €
Arcane Flamboyance - Mauritius / 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 (6cl)	7 €
Licor 43 - 31° (4cl)	7 €
Patxaran - 25° (4cl)	8 €
Izarra jaune (6cl)	8 €
Cognac Hennessy VS (4cl)	9 €
Cognac Hennessy XO (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac XO (4cl)	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	15 €
Calvados VSOP (4cl)	8 €
poire William Brana - 42° (4cl)	15 €



Restaurant - Bodega

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)	12 €
Moscow Mule (16 cl) Vodka, Ginger Beer, citron vert	10 €
Mojito (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	10 €
Supplément : Fraise ou Framboise ou Passion	1.50 €
Mojito Royal (16 cl) au Champagne	12.50 €
Mai-Tai (13 cl) Rhum Especial, rhum blanc, jus de citron, orgeat	12 €
Ti'Punch (5 cl) Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	9 €
Jager Bomb Jägermeister, Energy drink	9 €
Bloody Mary (24 cl) Vodka, jus de tomate assaisonné	10 €
Tequila Sunrise (24 cl) Tequila, jus d'orange, grenadine	10 €
Expresso Martini (14 cl) Vodka, Kahlua, sucre de canne, expresso	11 €
Margarita (8 cl) Tequila, Triple Sec, citron vert	10 €
Gin Fizz (8 cl) Gin, citron vert, sucre de canne	10 €
Gin Tonic (18 cl)	10 €
Caïpirinha (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 cranberry, jus de citron, Triple Sec	10 €
Piña Colada (24 cl) Havana 3 ans, jus ananas, crème coco	10 €
Daiquiri (15 cl) Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne	10 €
Supplément : Fraise ou Framboise ou Passion	1.50 €
Kraken Stormy (12 cl)	12 €
Sex on the beach (24 cl)	12 €
Vodka, jus de cranberry, 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 fraîche	7 €
Virgin Spritz (16 cl)	7 €
Supplément purée de fruit	1.50 €

Cafés, Thés

Café, Décaféiné	2.70 €
Double Café, Décaféiné	5.00 €
Grand Crème	5.30 €
Capuccino	5.50 €
Thé, Infusion	4.50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl)	11 €
Jamaican coffee (Rhum ambré 4 cl)	11 €

Eaux

Abatilles (50cl) 4 € (1L) 5 €	
Abatilles Pétillante (50cl) 4 € (1L) 5 €	
Abatilles pétillante (33cl)	4.50 €

"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"

Ouvert 6/7 - Tard le soir



Canopee cafe

Restaurant - Bodega

À partager

Assiette de jambon Ibérique	21 €
Chipirons persillade	15 €

Entrées

L'Œuf	17,00 €
Cuit juste température, velouté de champignons, éclats de châtaigne, noisettes et croûtons grillés	
Le Saumon	19 €
En gravlax, vinaigrette kalamansi, condiments agrumes, crème au raifort	
Le Foie Gras	22,50 €
En terrine, chutney de pomme aux quatre épices, gel cidre, brioche toastée	

Poissons

Le Chipiron	29,90 €
En carbonara avec crémeux de lard, spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Cabillaud	29,90 €
Pavé grillé à la plancha, mousseline de betterave au citron jaune, d'autre confit glacée, beurre blanc	
La Saint-Jacques	32 €
Noix juste snackées, légumes croquants, crème de chorizo, coques marinières	

Viandes

Le Magret	33 €
Magret de canard, légumes du moment glacés au jus, jus réduit au vinaigre de miel	
Les Ris de veau*	33 €
Cuit à la farine de sarrasin, mousseline de céleri à la fève de tonka, fricassée de morille, jus acidulé	
Le Bœuf	32 €
Pavé de rumsteak, fricassée de pommes de terre grenailles aux champignons, jus réduit	

Végétarien

Le Risotto	19 €
légumes croquants de saison, burrata crémeuse	
Supplément jambon serrano (Chips)	5 €

les Incontournables

La Côte de bœuf pour 2 personnes* (1.2kg) Temps de cuisson 20mn	85 €
Suppléments : Sauce béarnaise ou frites ou salade	3 €
Le Tartare classique*	21 €
Au bœuf préparé, œuf, cornichons, câpres, persil, échalotes, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive	
Le Tartare thaï*	21 €
Au bœuf préparé, gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive	
Baba Burger	21 €
Bœuf, cheddar, sauce cocktail, lard fumé croustillant, oignon frits, cornichons, tomates confites, roquette	

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

Prix nets, service compris

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Salades de saison

Le Poke Bowl	18,50 €
Poulet croustillant ou Saumon, boulgour-quinoa, fèves edamame, ananas, tomates cerises, grenades, choux rouge, noix de cajou, oignons frits, wakamé, sauce soja caramélisée aux agrumes, crème cheese échalote.	
La Caesar	18,50 €
Cœur de romaine, filets de poulet croustillant, tomates cerises, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois	
L'Avocado toast	18,50 €
Pain brioché, cream cheese échalote, avocat, betterave, pickels, crevettes	
Supplément frite ou salade	3,00 €

Menu du jour

Les midis du lundi au vendredi (Hors jours fériés)

Entrée - plat ou Plat - dessert : 20 €

Entrée - plat - dessert : 25 €

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

Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

La Pavlova*	12,50 €
Meringue française, crème montée mascarpone, glace, coulis et fruits de saison	
La Brioche perdue	12,50 €
Brioche maison, poire pochée, caramel beurre salé et sa crème, gel au cidre	
Le Chou	12,50 €
Chou craquelin cacao, crémeux vanille, streusel chocolat fleur de sel, praliné noisette et noisettes caramélisées.	
Café Gourmand	12,50 €
La Sélection des 3 Fromages	12 €

* ce dessert peut être préparé 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		
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 €		
Colonel	Sorbet citron vert, vodka (4 cl) 10 €		
Irish Coffee	Jameson (4 cl) 11 €		
Jamaican Coffee	Rhum ambré (4 cl) 11 €		
Supplément chantilly ou chocolat chaud 1,50 €		

La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

Pour vos repas
de groupe

À partir de 15 personnes
reservationcanopeecafe@gmail.com

Prix nets, service compris

Ouvert 6/7 - Tard le soir