

Apéritifs

Sangria maison (15 cl)	7 €
Ricard, Pastis (2 cl)	3.50 €
Supp. Sirop grenadine, menthe, orgeat	0.60 €
Kir vin blanc (12 cl)	6 €
Kir Royal - Champagne (12 cl)	
Cassis, mûre, pêche, fraise, framboise . . .	14 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl)	6 €
Campari (6 cl)	6 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl)	6 €
Pineau des Charentes, 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 €	9.50 €
Goose IPA	5 €	9.50 €
Panaché, Monaco	4 €	7.50 €
Supplément sirop		0.30 €
Supplément Picon		1.50 €

Bières bouteilles (33cl)

Budweiser (5°)	6 €
Leffe Brune - Bière brune (6,5°)	7 €
Leffe Ruby (4°) (37,5 cl)	8 €
Leffe 0.0 sans alcool	5.50 €
Corona (4,5°)	7 €
Cubanisto (5,8°)	7 €
Desperados (5,9°)	7 €

Gin Premium (4cl)

Tanqueray, Bombay Sapphire	9.50 €
Citadelle, Hendrick's	10 €
Monkey 47, Roku (Japon)	13 €
Supp. Schweppes 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, concombre

Sodas

Pepsi, Pepsi max (33 cl)	4.50 €
Fanta orange (25 cl)	4.50 €
Lipton Ice Tea (25 cl)	4.50 €
Badoit rouge (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 Menthe, grenadine,	3.50 €
citron, fraise, pêche, cassis, orgeat	
Jus de fruits Pago (20 cl)	4.50 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, tomate	
Supplément sirop	0.30 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	2.70 €
Double Café, Décaféiné	5.00 €
Grand Crème	5.30 €
Capuccino	5.50 €
Chocolat chaud	5.50 €

Rhums (4cl)

Havana 3 ans - 40°	7 €
Havana Anejo Especial ambré - 40°	8 €
Havana 7 ans - 40°	10 €
Don Papa - Philippines / 40° / 12 ans	14 €
Zacapa - Guatemala / 43° / ambré / 23 ans	18 €
Santa Teresa 1796 / 40°	18 €
Pactonavi - Cuba / 40°	14 €
Diplomatico - Venezuela / 43°	15 €
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, Bailey's (6cl)	7 €
Limoncello, Manzana (6cl)	7 €
Licor 43 - 31° (4cl)	7 €
Izarra jaune, vert (6cl)	8 €
Cognac Hennessy VS (4cl)	9 €
Cognac Hennessy XO (4cl)	20 €
Tariquet Bas Armagnac XO (4cl)	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	15 €
Calvados VSOP (4cl)	8 €
poire William Brana - 42° (4cl)	15 €

Eaux

Abatilles (1L)	5 €
Abatilles Pétilante (1L)	5 €

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



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 €
Mojito Royal (16 cl) au Champagne	12.50 €
Supplément : Fraise ou Framboise ou Passion	1.50 €
Ti'Punch (5 cl) Rhum, citron vert, cassonade	9 €
Tequila Sunrise (24 cl) Tequila, jus d'orange, grenadine	10 €
Margarita (8 cl) Tequila, Triple Sec, citron vert	10 €
Gin Tonic Gin befeater (18 cl)	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 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 €
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	
Jager Bomb (10 cl) Jägermeister, Energy drink	9 €

Cocktails sans alcool

Le Toronto (16 cl) Jus de fraise, jus d'ananas, jus de cranberry	7 €
Le Canopien (25 cl)	7 €
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, citron, sirop de grenadine	
Virgin Mule (14 cl) Martini Floreale, jus de citron, Ginger beer	8 €
Virgin Colada (25 cl) Jus d'ananas, crème de coco	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 €

Prix nets, service compris

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Canopee café

Restaurant - Bodega

À partager

- Stracciatella crémeuse**, granola, huile d'olive et toasts grillés. 14,90 €
Poêlée de Chipirons à la persillade 15 €
Tataki de thon, mariné aux sojas, gingembre, miel, 19,90 €
roulé au sésame blanc sur petits légumes croquants
Jambon Ibérico Cedo de Campo, affinage 30 mois. 21 €
Caviar osciètre d'Aquitaine "Prunier", la boîte de 30g 89 €
Acipenser gueldenstaedtii, accompagné de blinis et crème montée citronnée

Entrées

- Le trio d'œufs mimosa**. 11,90 €
Sur un coulis de betterave aux pétales d'ail frits : Le thon blanc à la coco,
le magret fumé aux herbes et la gribiche à la noisette torréfiée
Le Gravlax de lotte. 19 €
Mariné aux agrumes, tomates cerises et poires fraîches en osmose
de vinaigrette de citronnelle et coulis de pêche, radis de couleur et panko frit
Le Foie Gras Mi-cuit en basse température, 22,50 €
coulis et pickles de rhubarbe, croustillant de feuille de brick à l'estragon

Poissons

- Le Chipiron**. 29,90 €
En carbonara avec crémeux de lard, spaghetti à l'encre de seiche,
basilic et tomates confites, parmesan râpé
Le Bar En ballotine au piment d'Espelette, coulis de petits pois, 31,00 €
caviar d'aubergines et crème épaisse à la burrata
Le Poulpe. 34,90 €
En cuisson longue et grillé à la plancha, gratiné de macaroni zitta
au mascarpone et parmesan, betteraves glacées, réduction vigneronne
au fumet de poisson et parfumée à la cardamome noire

Viandes

- La côte de Cochon**. 29,90 €
Cuisson basse température, purée de pommes de terre au beurre,
condiment tomates confites chorizo cebette et jus corsé au piment d'Espelette
Le magret de Canard. 33 €
Cuit à la plancha, pomme de terre rösti, carotte de couleur glacée
au jus de viande, sauce miel et vinaigre balsamique
Le filet de Bœuf. 35,90 €
Arrosé au beurre moussieux, carottes fanes, navet boule d'or,
girolles et pommes tournées au jus réduit, sauce bordelaise

Végétarien

- La Parmigiana**. 17,50 €
Belle tranche d'aubergines à la plancha, coulis de tomate au pesto de basilic,
parmesan râpé, dans une feuille de brick gratinée au four et salade verte
Supplément jambon serrano 5 €

les Incontournables

• Servis avec frites fraîches •

- La Côte de bœuf pour 2 personnes** (1.2kg) Temps de cuisson 20mn 85 €
Sauce béarnaise - (Supp : Sauce béarnaise ou frites ou salade : 3 €)
Le Tartare classique. 21 €
Viande fraîche hachée par nos soins, œuf, cornichons, câpres, persil,
sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive
Le Tartare italien. 21 €
Viande fraîche hachée par nos soins, pesto au basilic, tomates confites,
copeaux de parmesan frais et vinaigre balsamique
Baba Burger. 21 €
Bœuf, cheddar, sauce cocktail, lard fumé croustillant, oignons,
cornichon, tomates confites, roquette

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Salades de saison

- Le Poke Bowl** Poulet croustillant ou thon en tataki 18,50 €
Boullgour, fèves édamamé, ananas, tomates cerises, wakamé, chou rouge,
grenade, noix de cajou, oignons frits et sauce soja caramélisée aux agrumes,
cream cheese.
La Caesar. 18,50 €
Cœur de salade romaine, filets de poulet croustillants, tomates cerises,
croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois
La Burrata (en saison). 18,50 €
Tomates anciennes, burrata crémeuse (120g), pesto au basilic et focaccia
L'Avocado toast Sur une belle tranche de focaccia : 18,50 €
l'incontournable "avocat crevette sauce cocktail", pickles d'oignons rouges,
tomates cerises, granola et salade verte
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)

Cheeseburger ou Fingers poulet ou Poisson du jour
avec sa garniture

1 boule de glace servie avec Smarties

+ Sirop à l'eau

Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Le Baba** au rhum, crème chantilly vanille, 12,50 €
tuile au poivre long, verrine de fruits de saison
Le Chocolat Biscuit moelleux, ganache montée chocolat noir, 12,50 €
caramel craquant au chocolat, sorbet cacao.
Le Vanille-Rhubarbe Sablé en deux cuissons, crème légère vanille, 12,50 €
marmelade rhubarbe et sorbet fraise.
Crème brûlée au fruits de la passion tuile pistache. 9,50 €
Café Gourmand. 12,50 €
La Sélection des 3 Fromages. 12 €

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, framboise, citron jaune, citron vert, passion, mangue
Supp Chantilly maison ou chocolat chaud. 1,50 €
Café ou Chocolat Liégeois amandes grillées, chantilly maison 10 €
Dame Blanche amandes grillées, chantilly maison 10 €
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, 10,50 €
chocolat chaud, amandes grillées, chantilly
Colonel Sorbet citron vert, vodka (4 cl) 10,50 €

Prix nets, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

Pour vos repas
de groupe

À partir de 15 personnes
reservationcanopeecafe@gmail.com

Ouvert 6/7 - Tard le soir