

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 Pétillante (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 € |
| Daïquiri (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