

# Explorez Nos Menus

Bienvenue à Cancan, où nous offrons une dualité de saveurs avec nos menus Gastronomique et Bistronomique. Que vous cherchiez une expérience culinaire raffinée ou un repas plus décontracté, nos menus sont conçus pour satisfaire tous les goûts.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 19,9€  
Entrée / Plat / Dessert : 24,9€

## Les charcuteries

Terrine de Porc Noir de Bigorre	6€
Saucisson de Porc Noir de Bigorre (60 gr)	7€
Chorizo de Porc Noir de Bigorre (60 gr)	7€
Jambon de Porc Noir de Bigorre 20 mois (60 gr)	11€
La planche mixte des charcuteries	25,9€



## Les Tapas

Gambas Croustillantes sauce Tartare	
Par 4	12€
Par 6	17€
Par 10	25€

## Menu Gastronomique

Explorez notre menu gastronomique, où chaque plat est une œuvre d'art, élaboré avec des techniques culinaires avancées et les meilleurs ingrédients locaux et saisonniers. Idéal pour les occasions spéciales ou une soirée élégante.

### Entrées

**Tataki de Thon Zen** 14€  
Tataki de Thon, Pavot & Mayonnaise légère au Wasabi, Pousse de Moutarde & Vinaigrette Soja sucrée

**Terrine champêtre de volaille et foie gras** 14€  
Pressé de Cuisse de Volaille confite & Foie Gras Porto, Pesto de Roquette fleuri

### Plats

**Bar, pomme & cidre en harmonie** 29€  
Filet de bar, compoté de choux rouges & pommeaux, salade de Granny Smith & noisette, émulsion au cidre

**Magret de canard miellé et ses douceurs** 29€  
Magret de canard rosé, laqué au miel, lissé de patate douce, choux de Bruxelles croquants, jus de viande miellé

### desserts

**Mille-feuille praliné nouvelle vague** 12€  
Mille-feuille chic & moderne, Saveur Praliné

**Délice Ivoire et figue** 12€  
Entremet Chocolat Ivoire, Compoté de Figue, Croustillant Chocolat Blanc



Entrée / Plat / Dessert : 49,9€

## Menu Bistronomique

Notre menu bistronomique offre une approche plus décontractée mais tout aussi délicieuse. Parfait pour un dîner informel tout en jouissant de plats savoureux et bien exécutés.

### Entrées

**Oeuf Normand en velours de champignons et mouillettes d'anchoïade** 12€  
Oeuf bio Normand parfaitement cuit, Petit Paris en velouté & en pétales, mouillettes à l'anchoïade

**Morceau croustillant sur lit de lentilles, moutarde et pickles** 12€  
Morceau slicé & snacké, lentille du Puy, moutarde à l'ancienne & pickles oignon rouge

**Poireau brûlé, vinaigrette douce et jeunes pousses** 12€  
Vegan Poireau "Chalumeau" Vinaigrette & Jeunes Pousses

### Plats

**Surprise du Chef - Criée du jour** 22€  
Criée du jour selon arrivage, accompagnement sublime, surprenez-vous avec la créativité du Chef

**Côte de cochon tiède, écrasé Agatha à l'andouille, Jus de saignée** 22€  
Magret de Canard rosé, laqué au Miel, Lissé de Patate Douce, Choux de Bruxelles croquants, Jus de Viande Miellé

**Tartine végétale aux quatre légumes** 22€  
Vegan tartine gourmande aux légumes de saison : Betteraves, poivrons grillés, courgettes et Champignons de Paris sautés

**Entrecôte fumée herbes et romarin, gratin et sauce signature** 22€  
Entrecôte racée fumée au thym, au foin & romarin (300gr) gratin crémeux & sauce au poivre du Chef (+8€) signature

### desserts

**Volcan choco-caramel et poire** 9€  
Cratère choco-caramelo, poire caramélisée, crumble & glace à la cannelle (+1€) signature

**Crème brûlée tropicale à l'ananas** 9€  
Vegan Ananas façon crème brûlée

**Crème brûlée tropicale à l'ananas** 9€  
Tiramisu, préparé sous vos yeux

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 29,9€

Entrée / Plat / Dessert : 34,9€



## Les fromages au lait cru

Langres fermier Haute Marne, Lait de Vache, Pâte molle lavée.	5€
Bleu d'Auvergne Massif Central, Lait de Vache, Pâte persillée non pressée.	5€
St Marcelin Isère, Lait de Vache, Pâte molle à croûte fleurie.	5€
Estivaz Suisse, Lait de Vache, Pâte dure, pressée et cuite.	5€
La planche mixte des fromages	5€

Télécharger le menu en PDF