



CANCAN

bistrot & vins

Véritable clin d'oeil à la gastronomie française, Cancan n'est ni un bar à vins, ni un bistrot, ni un bar à tapas, ni un restaurant : c'est un savoureux mélange, une proposition originale, un véritable lieu de vie et de rencontres, que ce soit avec votre compagnon ou compagne, vos amis, vos collègues, vos clients ou vos papilles.

Cancan, c'est une carte des vins large et atypique, une cuisine à la fois fine et gourmande, un service de qualité, une décoration d'intérieur feutrée et cosy, ainsi qu'une terrasse singulière et confortable toute l'année.





Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous avons le plaisir de vous informer que toutes nos préparations sont "faites maison"

Prix nets, TTC, service compris. La maison Cancan ne fait pas crédit et n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Faites nous part de vos restrictions alimentaires. Une liste des allergènes est disponible à la demande. Origine des viandes sur ardoise.

L'INSTANT CHAMPAGNE

Champagne MERCIER Blanc De Noirs
Champagne VEUVE CLICQUOT Brut
BOLLINGER, Spécial Cuvée
BOLLINGER, Rosé
MUMM, Blanc de Noirs
DOM PERIGNON : Vintage 2013



11,50€	75€
15,50€	95€
	120€
	180€
	180€
	660€

L'INSTANT COCKTAILS

Cocktail du Moment	11€
Spritz by Cancan <i>Apérol, Crémant, Perrier</i>	9€
Italicus Spritz <i>Italicus, Vodka, Crémant, Menthe Fraîche, Citron, Eau pétillante</i>	9€
Rosy-uzu <i>Purée de yuzu, Vin rosé, Noilly Prat</i>	9€
Pina Cancanda <i>Rhum Blanc, Rhum Brun, Jus d'Ananas, lait de Coco</i>	9€
Can papassion <i>Dom Papa, Jus de Pomme, Maracuja, Citron pressé, Sirop de Passion</i>	9€
Basilic Instinct <i>Vin Blanc, Purée de Framboise, Basilic, Citron</i>	9€
Gin Pomic <i>Gin Normandia, Pommeau, Cidre</i>	10€
Mojito Classico <i>Rhum Ambré, Menthe, Sucre, Citron, Perrier, Angostura</i>	10€
London Mule <i>Gin Citron, Sucre de canne, Ginger beer, Angostura</i>	11€
Americano <i>Campari, Vermouth Rouge, Eau pétillante, Orange à la demande</i>	11€
Bellini <i>Champagne, Liqueur de Pêche, Crème de Pêche</i>	11€
Rossini <i>Champagne, Purée de Framboise</i>	11€
Litchipagne <i>Litchi, Vodka, Champagne</i>	13€
Sangria Maison <i>Orange, Cannelle, Vin Rouge Fruité, Cognac, Sucre</i>	13€
CancanTea <i>Tequila, pastèque, Citron, Ananas</i>	13€

SANS ALCOOL

Pink-Can <i>Jus de Fraise, Ananas & Purée de Pêche, Pulco</i>	8.9€
ElderBerry <i>Jus de Pomme Normand, Fleur de Sureau & Purée de Framboises</i>	8.9€
Virjin Mojito <i>Menthe, Sucre, Citron, Limonade</i>	8.9€

LES BOISSONS

Coca 33cl	5.5€	Diabolo	4€
Coca Zéro 33cl	5.5€	Jus de Pomme Normand 25cl	4€
Coca Cherry 33cl	5.5€	Jus de Tomate 25cl	4€
Fuzetea 25cl	5€	Jus d'Ananas 25cl	4€
Limonade Phenix 25cl	4.5€	Jus d'Orange 25cl	4€
Sirop à l'eau	3.9€	Perrier 33cl	4.9€

BIERES & CIDRES

Bière Pression 25cl	6€	Cidre Normand 25cl	5.5€
50cl	9€	50cl	16€

EAU MINERALE

Thonon 75cl Eau plate	7€
Vals 75cl Eau gazeuse	7€

VINS AU VERRE

BLANCS

COTES DE CASCOGNE : Domaine Horgelus 2023	8€
VIN DE FRANCE : Parcelle 18, Sélection Cancan X Berthier	8.5€
COTES DE CASCOGNE : IGP, Famille Laudet, Chardonnay des Landes 2021	8.5€
BOURGOGNE : AOC, Petit Chablis, La Chablisiene 2022	9€
LANGUEDOC : AOP, Saint Chinian Parcelle 34, Sélection Cancan x Viranel	9€
COTES DE CASCOGNE : Domaine Laballe, Demoiselle 2023	9€

ROUGES

RHÔNE : AOP, Ventoux, L'Estive 2021	7.5€
AFRIQUE DU SUD : Bosstok, Pinotage, MAN 2021	8€
VIN DE FRANCE : Parcelle 18, Sélection Cancan X Berthier	8.5€
LANGUEDOC : AOP, Saint Chinian Viranel	9€
LANGUEDOC : AOP, Pic Saint Loup, Saint Hubert 2021	9€
BORDEAUX : Lussac Saint Emilion, Château Taureau 2019	9€
RHÔNE : Château Saint Cosme, Les Deux Albions 2022	9€

ROSES

IGP DOC Rosé Preignes le vieux 2022	6€
PROVENCE : Lou, Peyrassol	8€
PROVENCE : Minuty	9€



12,5cl

12,5cl

12,5cl

ALCOOLS & SPIRITUEUX

WHISKIES

J.Walker Red Label 4cl Ecosse	7€
Glenkinchie 4cl Ecosse	8€
Jack Daniel's 4cl USA	8€
Lagavulin 4cl Ecosse	10€
Nikka from the Barrel 4cl Japon	10€
Monkey shoulder Ecosse	10€
Aberlour 18ans 4cl Ecosse	14€

RHUMS

Havana BLanc/Ambrée 4cl Cuba	8€
Trois Rivières 4cl Martinique	11€
Zacapa 23 4cl Guatemala	14€
Don Papa 4cl Philippines	14€
Pyrat XO Reserve Anguilla	18€

ANIS & VINS CUIITS

Ricard 4cl	5€
Bardouin 4cl	7€
Martini blanc 6cl	7€
Martini rouge 6cl	7€
Campari 6cl	7€
Porto blanc 6cl	7€
Porto rouge 6cl	7€
Porto Quinta Da Corte Tawny 10ans	9€

Bombay Sapphire 4cl Angleterre	7€
Gin Normandia 4cl	8€
Citadelle 4cl France	9€

GINs

VODKAS

Absolut 4cl	7€
Belvédère 4cl Pologne	8€
Zubrowka 4cl Pologne	9€
Gin Maria 4cl France	9€

FIN DE REPAS COSTAUD

Cognac VSOP 4cl	8€
Cognac XO 4cl	18.5€
Calvados 4cl	8€
Calvados arrangé Ananas, Passion 4cl	8€
Calvados Hors d'Age 4cl	15€
Bas Armagnac 4cl	12€
Chartreuse Verte VEP 3cl	14€
Chartreuse Jaune VEP 3cl	14€
Poire Williams 4cl	9€
Mirabelle 4cl	9€

FIN DE REPAS LEGER

Get 27 6cl	7€
Get 31 6cl	7€
Manzana 6cl	7€
Limoncello 6cl	7€
Bailey's 6cl	7€

L'INSTANT TAPAS

Que ce soit pour faire tout un repas ... une belle entrée à partager...
ou pour accompagner l'apéritif ...
sur la carte Cancan, les Tapas sont de la Party

LES CHARCUTERIES

Saucisson sec Nature ou aux Herbes	7€
Terrine de Lapin aux Noisettes (60gr)	7€
Chorizo Ibérique (60gr)	7€
Jambon Ibérique Bellota (60gr)	11€
LA PLANCHE MIXTE des Charcuteries	25.9€

LES FROMAGES

La Bonne Cauchoise	5€
Le Grand Havrais	5€
Le Camembert le 76	5€
Le Tendre Rouennais	5€
Le Neufchâtel	5€
LA PLANCHE MIXTE des Fromages	20.9€
LA PLANCHE MIXTE Fromages & Charcuteries	25.9€

LES TAPAS

Gambas Croustillantes sauce Tartare	x4/ 12€	x6/ 17€	x10/ 25€
Burrata Filet d'Huile de Truffe			14€
Escargots Beurre Persillé Maison		x6/ 8€	x12/ 15€
Tartine Avocado Toast Jambon de Parme / Saumon Fumé			14.5€

L'INSTANT BISTRONOMIQUE

A LA CARTE : ENTREE 12€ / PLAT 22€ / DOUCEUR 9€
ENTREE / PLAT ou PLAT / DOUCEUR : 29.90€
ENTREE / PLAT / DOUCEUR : 36.90€

ENTREES & POURPARLERS :

Douceur végétale - Poireaux fondant en vinaigrette, touche de sésame et gomme affinée.
Parcelle 18 (blanc 8,5€)

Tradition revisitée - Cromesquis croustillant de bœuf, sauce aux herbes fraîches et pickles acidulés.
Parcelle 18 (rouge 8,5€)

Terre & Mer en harmonie - Oeuf mayonnaise à la betterave, saumon gravelax délicatement mariné.
Muscadet Sèvre et Maine (blanc 8€)
*Suggestion du jour sur nos ardoises
Suggestion d'accords auprès de nos serveurur

PLATS & BLASBLAS :

Entrecôte 300gr racée fumée au thym, au foin & romarin sous vos yeux *signature*
gratin crémeux & sauce poivre du Chef. (+8€)
Château Taureau 2020 (rouge 9€)

Authenticité raffinée - Boeuf bourguignon lentement mijoté, mousseline de pommes de terre onctueuse et petits légumes de saison.
Pic St Loup 2022 (rouge 9€)

Criée du jour, asperges vertes croquantes, petits pois éclatants et beurre blanc iodé, selon l'arrivage des côtes.
Petit chablis 2022 (blanc 9€)

Equilibre et saveurs - Risotto de fregola perlé, lait de coco parfumé et champignons persillés.
Chardonnay des landes 2023 (blanc 8,5€)
*Suggestion du jour sur nos ardoises
Suggestion d'accords auprès de nos serveurur

DOUCEURS & RUMEURS :

Gourmandise réconfortante - Profiterole au cœur de crème de vanille, généreusement nappée de chocolat chaud.
Côte de Cascoigne, Demoiselle (blanc 8€)

Cratère Choco-Caramelo - Pomme caramélisée, façon crumble doré & sorbet pomme *signature*
Cocktail Gin Pomme 10€ (+1€)

Voyage épicé - Mini baba au rhum, agrumes confits et notes acidulées.
Cocktail Pina Cancanda 9€

*Suggestion du jour sur nos ardoises
Suggestion d'accords auprès de nos serveurur

L'INSTANT GASTRONOMIQUE

A LA CARTE
ENTREE 14€
PLAT 29€
DOUCEUR 12€

ENTREE
PLAT
DOUCEUR
49.90€

ENTREES & POURPARLERS

Velours & croustillant - Œuf parfait, velouté soyeux de poireaux, crumble de chorizo et bouquet d'herbes fraîches.

Cote de provence, Minuty (rosé 9€)

Fraîcheur printanière - Asperges grillées, crème montée citronnée, vinaigrette aux agrumes et copeaux de pecorino affiné.

Parcelle 34 St Chinian (blanc 9€)

PLATS & BLASBLAS

Symphonie de saveurs - Tournedos de veau tendre, foie gras poêlé, déclinaison de carottes colorés et jus réduit (service sous cloche).

Château St Cosme 2023 (rouge 9€)

Contraste subtils - Thon mi-cuit, épinards croustillants, lisé de chou violet, éclats de macadamia torréfiée et émulsion café-cardamome.

Château St Cosme (blanc 9€)

DOUCEURS & RUMEURS

Élégance chocolatée - Boîte à cigare chocolat intense, noisette croquante, vanille onctueuse et éclats de cacao

Cocktail Pornstar Martini 13€

Pomme en métamorphose - Tarte normande revisitée, crème vanille, gelée de pomme verte, compotée fondante et caramel chaud.

Calvados Sassy XO 13€ 4cl

L'INSTANT ENFANT (-12A)

15€

Plat : Steak haché du boucher **OU** poisson du jour,
pommes de terre grenaille & salade
Douceur : 2 boules de glace

BLANCS



MINERAUX & VIFS

	75cl
LANGUEDOC : IGP, Preigne Le Vieux Vermentino 2021	29€
LOIRE : AOC, Muscadet, La Grenouille 2022	35€
Loire : AOC, Coteaux du Giennois, Les Ormousseaux Hubert Veneau 2022	37€
VIN DE FRANCE : Parcelle 18, Sélection Cancan X Berthier	42€
LOIRE : AOC, Sancerre Thomas Labaille, L'Authentique 2022	43€
BOURGOGNE : AOP, Viré-Clessé, Jean Loron 2020	45€
BOURGOGNE : AOP, Saint Véran, Domaine Guegnon Répond 2022	47€
BOURGOGNE : AOP, Petit Chablis, Chablisienne 2022	49€
ALSACE : AOP, Riesling, cuvée Engel 2017	55€

RONDS & ELEGANTS

	75cl
COTES DE CASCOGNE : IGP, Famille Laudet, Chardonnay des Landes 2022	35€
BOURGOGNE : AOP, Pouilly Loché, Jean Loron 2022	55€
RHONE : AOP, Crozes Hermitage, David Reynaud, Aux Betises 2021 Bio	59€
BOURGOGNE : AOC, Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Pierre Vessigaud 2022	67€

AROMATIQUES & GOURMANDS

	75cl
COTES DE CASCOGNE : IGP, Domaine Horgelus 2023	36€
RHONE : AOC, Ventoux, L'Estive 2022	40€
BORDEAUX : AOC, Graves, Château Respides 2020	42€
LANGUEDOC : AOP, Saint Chinian Parcelle 34, Sélection Cancan X Viranel	45€
RHONE : IGP, Domaine Saint-Cosme, Les Deux Albions 2022 Bio	50€
LOIRE : AOP, Pouilly Fumé, Cuvée Les Froids, Hubert Veneau 2022	51€
RHONE : AOC, Condrieu, Pierre Gaillard 2022	75€

ROUGES



FRUITES & GENEREAUX

	75cl
BORDEAUX : AOC, 100 Pure, Cuvée Merlot 2020	29€
LANGUEDOC : AOC, Faugères, Domaines Cottebrune, Les Moulins 2021	35€
RHONE : AOC, Ventoux, L'Estive 2021	40€
CHILI : Domaine Lazo, Cabernet Sauvignon 2020	42€
LANGUEDOC : AOP, Pic Saint Loup, Saint Hubert 2022	45€
LANGUEDOC : AOP, Saint Chinian Viranel 2020	48€
FRONTON : AOC, château de Plaisance, Alabet's 2020	48€
SUD-OUEST : AOC, Le vin est une fête, Elian Da Ros 2019	52€

VELOUTES & FINS

	75cl
BEAUJOLAIS : AOC, Côte de Brouilly, Domaine J-P Brun 2021	38€
AFRIQUE DU SUD : Bosstok, Pinotage, MAN 2021	39€
VIN DE FRANCE : Parcelle 18, Sélection Cancan X Berthier	42€
LOIRE : AOP, Coteau du Giennois 2021	42€
LOIRE : AOC, Sancerre, Thomas Labaille 2022	43€
BORDEAUX : Lussac Saint Emilion, Château Taureau 2020	47€
BEAUJOLAIS : AOP, Saint Amour, Clos des Billards, Jean Loron 2020	58€
BOURGOGNE : AOC, Santenay, Vieilles Vignes, Lucien Muzard 2020/2021	65€
BOURGOGNE : AOC, Fixin, René Bouvier 2021	69€

PUISSANTS & CHARMEURS

	75cl
BORDEAUX : AOC, Graves, Château de Respides 2019 Bio	45€
RHONE : AOP, Château Saint Cosme, Les Deux Albions 2022	47€
RHONE : AOC, Crozes-Hermitage Gaylord Machon, Cuvée Ghany 2021	54€
BORDEAUX : AOC, Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts 2017	56€
PORTUGAL : Douro, Quinta da Cörté, Princesa 2019	58€
RHONE : AOC, Gigondas, Le Clos des Cazaux, La Tour Sarrasine 2021	59€
BORDEAUX : AOC, Saint Estephe, Château Arnaud 2017	79€

LES SINGULIERS



ROSES & FRAIS

IGP DOC Rosé Preignes le vieux 2022

PROVENCE : Lou, Peyrassol

PROVENCE : Minuty

75cl

28€

35€

48€

MOELLEUX & DORES

COTES DE CASCOGNE : Laballe, Demoiselle 2022

ALSACE : Gewurztraminer 2017

75cl

32€

48€

PEPITES & POUSSIÉREUX

BORDEAUX : L'Esprit de Chevalier 1990

BORDEAUX : La Dame de Montrose 1988

RHONE : AOC, Châteauneuf-du-Pape, Signature, La Barroche 2020

RHONE : AOC, Côte Rôtie, Champin le Seigneur, Jean Michel Gerin 2022

BORDEAUX : AOC, Saint Emilion Grand Cru, Château Bellevue 2012

BORDEAUX : Château Totte vieille 2011

BORDEAUX : Château Trotte vieille 2006

BOURGOGNE : AOC, Chassagne Montrachet 1er Cru Clos St Jean, Dom.

M.Niellon 2017

BORDEAUX : Château de Leoville Barton 1999

BORDEAUX : Mouton Rotschild 1988

BORDEAUX : Château Margaux 1988

BORDEAUX : Château Lafite Rotschild 1992

75cl

59€

99€

109€

125€

159€

159€

179€

179€

190€

690€

690€

990€