



CANCAN

bistrot & vins

Véritable clin d'œil 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 votre 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 “faits 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. À consommer avec modération. Faites-nous part de vos restrictions alimentaires. Une liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes sur ardoise.

L'INSTANT CHAMPAGNE

		
Champagne MERCIER Blanc De Noirs	11,50€	75€
Champagne VEUVE CLICQUOT Brut	15,50€	95€
BOLLINGER, Spécial Cuvée		120€
BOLLINGER, Rosé		180€
MUMM, Blanc de Noirs		180€
DOM PERIGNON : Vintage 2013		660€

L'INSTANT COCKTAILS

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

SANS ALCOOL

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

12,5cl

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

ROUGES

12,5cl

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 2020	9€
RHÔNE : Château de Saint Cosme, Les Deux Albions 2022	9€

ROSES

12,5cl

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

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€

GINS

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

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€

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 partie!

LES CHARCUTERIES

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

LES FROMAGES

La Bonne Cauchoise Tomme fermentée brassée au cidre fermier	5€
Le Grand Havrais Pâte pressée non cuite, texture élastique et friable	5€
Le Camembert le 76 Pâte molle et à croûte fleurie, texture crémeuse	5€
Le Tendre Rouennais Texture crémeuse et moelleuse moulé à la louche	5€
Le Neufchâtel Pâte molle à croûte fleurie, texture onctueuse et crémeuse	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		x6/ 8€	x12/ 15€
Tartine Avocado Toast Saumon Fumé			14.5€
Tartine Avocado Toast Jambon de Parme			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 :

Œuf parfait, velouté de petits pois, sucrine et lardons croquants, émulsion au lard.
Slow-cooked egg, pea velouté, baby gem lettuce with crispy bacon lardons, bacon espuma.

Poireaux en vinaigrette, haddock, vinaigrette moutardée,
croûtons et pickles d'oignons.

Leeks in vinaigrette, smoked haddock, mustard vinaigrette, croutons and pickled onions.

Gaspacho de betterave rouge au balsamique, brunoise de betterave Chioggia
et sorbet à l'huile d'olive.

Chilled balsamic beetroot gazpacho, Chioggia beet brunoise, olive oil sorbet.

*Suggestion du jour sur nos ardoises

Daily specials on our chalkboards

PLATS & BLASBLAS :

Entrecôte fumée minute au thym, foin & romarin sous vos yeux, *signature*
gratin crémeux & sauce poivre du Chef. *(+8€)*

Ribeye, smoked à la minute with thyme, hay and rosemary tableside, creamy gratin, Chef's pepper sauce.

Suprême de volaille à basse température, purée d'Agata aux herbes,
oignons grelots et crème de cacahuète.

Slow-cooked chicken supreme, herb-infused Agata potato purée, pearl onions, peanut cream.

Filet de daurade, risotto d'épeautre, jus crémé au whisky.

Sea bream fillet, spelt risotto, whisky-infused cream jus.

Chou-fleur rôti, fine purée de chou-fleur, sauce chimichurri et grenade.

Roasted cauliflower, smooth cauliflower purée, chimichurri sauce and pomegranate.

*Suggestion du jour sur nos ardoises

Daily specials on our chalkboards

DOUCEURS & RUMEURS :

Tartelette aux deux citrons meringuée.

Two-lemon meringue tartlet.

Cratère choco-caramelo, rhubarbe confite *signature*
et sorbet fraise Tagada. *(+1€)*

Chocolate and caramel crater, confit rhubarb, Tagada strawberry sorbet.

Tatin de pommes vegan, sorbet pomme.

Vegan apple tarte Tatin, apple sorbet.

*Suggestion du jour sur nos ardoises

Daily specials on our chalkboards

Suggestions d'accords mets et vins auprès de nos serveurs

Wine pairing suggestions available from your server

L'INSTANT GASTRONOMIQUE

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

ENTREE
PLAT
DOUCEUR
49.90€

ENTREES & POURPARLERS

Escalope de foie gras poêlée, laquée au jus de viande,
palet de pomme rôtie au Banyuls.

Pan-seared foie gras escalope, lacquered with meat jus, roasted apple medallion, Banyuls reduction.

Chair de tourteau, sauce cocktail, guacamole légèrement épicé,
cœur de frisée croquante.

Crab meat, cocktail sauce, lightly spiced guacamole, crunchy frisée heart.

PLATS & BLASBLAS

Magret de canard cuit doucement, asperge blanche rôtie
et jus à la rhubarbe.

Gently cooked duck breast, roasted white asparagus, rhubarb jus.

Lieu jaune cuit à l'unilatéral, risotto aux champignons parfumé à la truffe,
émulsion au parmesan.

Pollock fillet, cooked skin-side down, truffle-scented mushroom risotto, Parmesan emulsion.

DOUCEURS & RUMEURS

Le chocophile, ganache montée chocolat, fondant moelleux,
crumble au chocolat, éclats de chocolat et sorbet au... chocolat!

The chocophile, whipped chocolate ganache, soft chocolate fondant, chocolate crumble, chocolate shards
and... chocolate sorbet!

Mille-feuille traditionnel bien vanillé.

Traditional mille-feuille, richly vanilla-infused.

L'INSTANT ENFANT (-12A)

15€

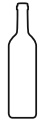
Plat : Steak haché du boucher OU poisson du jour,
pommes de terre grenaille & salade

Douceur : 2 boules de glace

Suggestions d'accords mets et vins auprès de nos serveurs

Wine pairing suggestions available from your server

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 Côrté, 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

75cl

IGP DOC Rosé Preignes le vieux 2022

28€

PROVENCE : Lou, Peyrassol

35€

PROVENCE : Minuty

48€

MOELLEUX & DORES

75cl

COTES DE CASCOGNE : Laballe, Demoiselle 2022

32€

ALSACE : Gewurztraminer 2017

48€

PEPITES & POUSSIÈREUX

75cl

BORDEAUX : L'Esprit de Chevalier 1990

59€

BORDEAUX : La Dame de Montrose 1988

99€

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

109€

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

125€

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

159€

BORDEAUX : Château Trotte vieille 2011

159€

BORDEAUX : Château Trotte vieille 2006

179€

BOURGOGNE : AOC, Chassagne Montrachet 1er Cru Clos St Jean, Dom. M.Niellon 2017

179€

BORDEAUX : Château de Leoville Barton 1999

190€

BORDEAUX : Mouton Rothschild 1988

690€

BORDEAUX : Château Margaux 1988

690€

BORDEAUX : Château Lafite Rothschild 1992

990€