

Le Canari



et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit

Donnez-nous votre avis !

+33[0]3 27 63 28 27

13 Hameau de Reugnies 59149 COUSOLRE

Le Canari

Congé estival du 25 août au 11 septembre inclus

Entrées froides

Terrine du Canari	8,50€
Escavèche	8,50€
Carpaccio de boeuf Parmesan ± 150g	10,00€
Carpaccio de boeuf Maroilles ± 150g ..	10,00€
🟡 Tartare de saumon + sorbet citron ± 150g ..	12,00€
🟡 Tartare de St-Jacques + sorbet mangue ± 150g ..	12,00€

Entrées chaudes

1/2 flamiche maison	8,00€
1 andouillette grillée nature	8,00€
1 andouillette grillée sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Bleu]	9,00€
Duo d'escargots ou Maroilles ou à l'ail	10,00€

Plats mijotés

Boulettes italiennes	14,00€
Boulettes au Maroilles	15,00€
Pain de viande « du Canari »	17,00€
Coq au vin façon grand-mère	18,00€

Pâtes Maison

Lasagnes de légumes	15,00€
Lasagnes Bolognaise	15,00€

Suggestion en juillet

- › Moules / frites
- › Lundi 14 juillet :
[uniquement sur réservation]
Barbecue campagnard
[grillade 5 viandes et buffet de salades]
Orchestre de 15h à 18h

- › Lundi 21 juillet :
[uniquement sur réservation]
Repas Chimay
[entrée, plat, fromage et dessert Chimay]
Orchestre de 15h à 18h

Suggestion en août

- › Couscous 3 viandes



8€ : au choix

- Jambon grillé, boulettes italiennes
- ou
- 3 Aiguillettes de poulet Crousty ± 120g



Viandes et grillades

Jambon fumé à l'os grillé	15,00€	2 andouillettes grillées sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Bleu]	18,00€
Duo jambon fumé à l'os grillé et jambon persillé	15,50€	Coquelet jaune entier grillé ± 500g	18,00€
Jambon persillé [froid] [Spécialité de Bourgogne]	16,00€	Carpaccio de boeuf Parmesan ± 300g	20,00€
6 aiguillettes de poulet Crousty ± 240g	16,00€	Carpaccio de boeuf Maroilles ± 300g	20,00€
2 andouillettes nature grillées	16,00€	Duo Carpaccio de boeuf Parmesan et Maroilles ± 300g ..	20,00€
2 brochettes de canard à l'orange ± 200g	16,00€	La Planche du Terroir ± 500g [Camembert chaud, 1 andouillette grillée, 80g terrine, 1/2 tr. jambon grillé et salade]	20,00€
Pavé de boeuf grillé ou poêlé ± 200g	17,00€	Entrecôte « L » grillée ou poêlée ± 300g	24,00€
Tartare de Boeuf [Haché minute non préparé] ± 200g	17,00€	Entrecôte « XXL » grillée ou poêlée ± 500g	30,00€
2 brochettes de boeuf grillées ± 250g	18,00€		

Les sauces :

Simple : 2€ - Double : 3€

Ail poêlé, Barbecue, Béarnaise, Beurre ail, Dijonnaise, Maroilles, Poivre, Bleu d'Auvergne, Tartare, Mayonnaise « Maison »



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Spécialité et origine régionale.



Végétarien.

Poissons

Truite Meunière	14,00€
Fish and chips sauce tartare	16,00€
Escavèche	17,00€
Duo de tartare [St-Jacques, Saumon + sorbet] ± 300g ..	24,00€

Saladerie

[Composition des salades non modifiable]

Salade Canari [Salade, Maroilles, Jambon, Œuf, Mimolette, Croutons, Maïs, Tomates, Lardons]	17,00€
Salade Nordique [Salade, St-Jacques, Saumon, Olives noire, Citron, Croutons, Maïs, Tomates, Thon, Crevettes]	17,00€

Burger Maison

Burger Ch'ti [pain, oignon frit, bacon, cornichon, steak 200g, cheddar, salade, sauce Maroilles]	20,00€
Burger Canari [pain, oignon frit, bacon, cornichon, steak 200g, cheddar, salade, sauce Burger]	20,00€

Petite restauration

Portion de frites	2,50€
Casse-croûte maison*	10,00€
Flamiche entière	16,00€

*sauf le dimanche et jours fériés midi

Les accompagnements :

Frites - Croquettes - Ratatouille - Salade verte
- Pommes de terre grenaille persillées.
Garniture supplémentaire : 2€



Une liste d'allergènes se tient à la disposition des personnes concernées.



Les viandes de boeuf, de porc, de volaille, de veau, de canard, sont d'origine France. Les abats, le gibier et l'agneau sont d'origine UE.