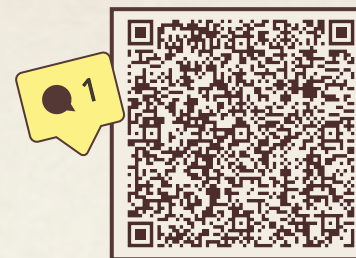


Le Canari

et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit



Donnez-nous
votre avis !

Partagez votre
expérience avec
nous en scannant
ce QR code.

+33[0]3 27 63 28 27

13 Hameau de Reugnies 59149 COUSOLRE

f Le Canari

Entrées froides



Terrine du Canari	9,00€
Escavèche Anorienne	9,50€
Trio de Saumon	19,00€

Entrées chaudes



Quiche lorraine du Cheff	8,50€
1 andouillette grillée nature	8,50€
1/2 flamiche maison	9,00€
Boudin blanc - Morilles	9,50€
1 andouillette grillée sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Morilles]	10,50€
Duo d'escargots [6 ail + 6 Maroilles]	12,00€
12 escargots à l'ail	12,00€
12 escargots au Maroilles	12,00€
10 cuisses de grenouilles à l'ail persillées	15,00€

Plats mijotés



Martiflette [tartiflette du Cht'i]	14,00€
Chicons au gratin [maroilles ou gruyère]	14,00€
Boulettes italiennes	14,50€
Vol au vent recette «maman»	15,00€
Boulettes au Maroilles	16,00€
Parmentier de confit de canard	17,00€
Pain de viande «du Canari»	18,00€
Coq au vin façon grand-mère	19,00€
Cassoulet maison	20,00€
Langue de bœuf - Morilles	25,00€
Souris d'agneau	28,00€

Menu cht'i Canari : 22,90€

[uniquement jeudi et vendredi midi]

**Suggestions
du moment :**
Janvier / Février

Menu Saint Valentin :
Février «Saint Valentin»
du 13 au 15 février

SUR RÉSERVATION

Le mois du Cheval :
Mars

Tartare non préparé, Entrecôte 300g
et brochette 300g



8€ : Les Juniors

3 aiguillettes de poulet crousty
ou
boulettes italiennes
ou
jambon à l'os cru



Les poissons



Truite Meunière	15,00€
Fish and chips sauce tartare	16,50€
Escavèche Anorienne	19,00€
La marmite du pêcheur	22,00€
20 cuisses de grenouilles à l'ail persillées	30,00€

Les pâtes

Lasagnes ricotta épinard	18,00€
Lasagnes Bolognaise	18,00€

Petite restauration



Portion de frites	3,00€
Casse-croûte maison	12,00€
Flamiche entière	18,00€

Burger Maison



Burger Cht'i [pain, oignons frits, bacon, cornichons, steak 200g, cheddar, salade, sauce Maroilles]	20,00€
Burger Canari [pain, oignon frit, bacon, cornichon, steak 200g, cheddar, salade, sauce Burger]	20,00€

Les accompagnements :
Frites - Croquettes - Ratatouille -
Salade d'endives - Pommes de terre grenaille persillées.
Garniture supplémentaire : 2€

Une liste d'allergènes se tient à la
disposition des personnes concernées.
 Les viandes de bœuf, de porc,
de volaille, de veau, de canard,
sont d'origine France. Les abats, le
gibier et l'agneau sont d'origine UE.

Viandes et grillades



6 aiguillettes de poulet Crousty +/- 240g	16,00€	2 boudins blancs - Morilles	20,00€
2 andouillettes grillées nature	17,00€	La planche du Terroir	21,00€
Filet de cannette grillée +/- 200g	18,00€	[camembert chaud, terrine, andouillette, boudin blanc froid et salade]	
Pavé de bœuf grillé ou poêlé +/- 200g	18,00€	Entrecôte «L» grillée ou poêlée +/- 300g	25,00€
2 brochettes de bœuf +/- 250g	19,00€	Entrecôte «XXL» grillée ou poêlée +/- 500g	35,00€
2 andouillettes grillées nature sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Morilles]	20,00€		

Les sauces :

Simple : 2€ - Double : 3€

Ail poêlé, Barbecue, Béarnaise, Beurre ail, Dijonnaise, Mayonnaise Maison, Maroilles, Morilles, Poivre, Tartare



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



Spécialités de Saumon.



Spécialité et origine régionale.



Végétarien.