

Le Canari

et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit



Donnez-nous
votre avis !

code wi-fi : 0327632827

+33[0]3 27 63 28 27

13 Hameau de Reugnies 59149 COUSOLRE

f Le Canari

Congé estival du 25 août au 11 septembre inclus

Entrées froides

Terrine du Canari	9,00€
Escavèche	9,50€
Carpaccio de boeuf Parmesan ± 150g	11,00€
Carpaccio de boeuf Maroilles ± 150g ..	11,00€
✓ Tartare de saumon + sorbet citron ± 150g ..	12,00€
✓ Tartare de St-Jacques + sorbet mangue ± 150g ..	12,00€

Entrées chaudes

1/2 flamiche maison	9,00€
1 andouillette grillée nature	8,50€
1 andouillette grillée sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Bleu]	10,50€
Duo d'escargots ou Maroilles ou à l'ail	12,00€

Plats mijotés

Boulettes italiennes	14,50€
Boulettes au Maroilles	16,00€
Carbonnade de la Cheffe	18,00€
Coq au vin façon grand-mère	19,00€

Les sauces :

Simple : 2€ - Double : 3€

Ail poêlé, Beurre ail, Barbecue,
Béarnaise, Dijonnaise, Maroilles,
Mayonnaise « Maison », Poivre,
Tartare.

Avril, Mai, Juin

› Suggestion du moment :
viande, plat, poisson, salade, pâte

Juillet

› Suggestion moules / frites

› Suggestion 14 juillet :
[uniquement sur réservation]
Barbecue campagnard
[grillade 5 viandes et buffet de salades]
Orchestre de 13h à 18h
Animation fête Nationale

› Suggestion 21 juillet :
[uniquement sur réservation]
Repas Chimay
[entrée, plat, fromage et dessert Chimay]
Orchestre de 13h à 18h
Animation fête Nationale

Août

› Suggestion couscous



Viandes et grillades

Jambon fumé à l'os grillé	15,00€	2 brochettes de bœuf grillées ± 250g	19,00€
Porchetta en tranche [froid]	15,00€	2 andouillettes grillées sauce au choix : [Dijonnaise, Maroilles, Poivre ou Bleu]	20,00€
Duo Porchetta Jambon persillé	15,50€	Coquelet jaune entier grillé ± 500g	18,00€
Duo Jambon à l'os grillé et Porchetta	15,50€	Carpaccio de bœuf Parmesan ± 300g	22,00€
Duo jambon fumé à l'os grillé et jambon persillé	15,50€	Carpaccio de bœuf Maroilles ± 300g	22,00€
Jambon persillé [froid] [Spécialité de Bourgogne]	16,00€	Duo Carpaccio de bœuf Parmesan et Maroilles ± 300g ..	22,00€
6 aiguillettes de poulet Crousty ± 240g	16,00€	Entrecôte « L » grillée ou poêlée ± 300g	25,00€
2 andouillettes nature grillées	17,00€	Magret de canard grillé ± 350g	26,00€
Pavé de bœuf grillé ou poêlé ± 200g	18,00€	Entrecôte « XXL » grillée ou poêlée ± 500g	35,00€
Tartare de Bœuf [Haché minute non préparé] ± 200g	18,50€		



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



Spécialité et origine régionale.



Végétarien.

Poissons

Truite Saumonée 250g	16,00€
Fish and chips sauce tartare	16,50€
Escavèche	19,00€
Duo de tartare [St-Jacques, Saumon + sorbet] ± 300g ..	24,00€

Burger Maison

Burger Cht'i [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	3,50€
Casse-croûte maison*	12,00€
Flamiche entière	18,00€
Flamiche entière salade verte	20,00€

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