

ENTRÉES STARTERS

ŒUFS DURS mayonnaise <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	8.80
PÂTÉ DE CAMPAGNE de la Maison Mas <i>Countryside terrine from Maison Mas</i>	9.00
SOUPE A L'OIGNON maison, croûtons, emmental râpé <i>Homemade gratinated onion soup, croutons, grated Emmenthal cheese</i>	9.00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>Burgundy snails X 6 / X 12</i>	10.00 / 19.00
ASSIETTE DE SAUMON fumé et sa crème ciboulette sur toasts <i>Smoked salmon platter, chives cream and toasts</i>	15.00
BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE de la Maison Mas <i>Large board of cured or cooked ham from Maison Mas</i>	17.00

SALADES

CAESAR aiguillettes de poulet panées, parmesan, croûtons, sauce César, mesclun <i>breaded chicken strips, parmesan cheese, croutons, Caesar dressing, salad mix</i>	16.00
BERGERE chèvre chaud sur toast, miel, romarin, jambon de pays, tomates cerises, noix, mesclun <i>warm goat cheese on toast, honey, rosemary, country ham, cherry tomatoes, walnuts, salad mix</i>	15.80
PARISIENNE jambon blanc, Comté, champignons de Paris, œuf dur, tomates cerises, mesclun <i>boiled ham, Comté cheese, button mushrooms, hard-boiled egg, cherry tomatoes, salad mix</i>	15.80
SUCREE-SALEE saumon fumé, mangue, tomates cerises, avocat, sésame, concombre, sauce soja-sésame, mesclun <i>smoked salmon, mango, cherry tomatoes, avocado, sesame, cucumber, soya-sesame sauce, salad mix</i>	17.00
VEGGIE légumes croquants de saison, tomates, mesclun <i>crunchy seasonal vegetables, tomatoes, salad mix</i>	15.80
ITALIENNE burrata, melon, tranche de jambon de pays, tomate, mesclun <i>burrata, melon, slice of country ham, tomato, salad mix</i>	17.50

PLATS MAIN COURSES

TARTARE DE DAURADE <i>salade mêlée</i> <i>Sea bream tartar, mixed salad</i>	18.50
CHEESEBURGER steak haché, salade, tomate, oignons rouges, cheddar, frites, salade mêlée <i>minced steak, salad, tomato, red onions, cheddar, french fries and mixed salad</i>	17.80
BACON CHEESEBURGER steak haché, bacon grillé, salade, tomate, oignons rouges, cheddar, frites et salade mêlée <i>minced steak, grilled bacon, salad, tomato, red onions, cheddar, french fries and mixed salad</i>	18.80
PIECE DU BOUCHER sauce au poivre, frites et salade mêlée <i>The butcher's cut: peppercorn sauce, french fries and mixed salad</i>	17.80
CAMEMBERT ROTI AU MIEL charcuteries, frites et salade mêlée <i>Roasted Camembert cheese with honey, cooked or cured meats, french fries and mixed salad</i>	17.80
STEAK TARTARE DE BOEUF frites et salade mêlée <i>Raw beef tartar with french fries and mixed salad</i>	17.50
ANDOUILLETTE AAAAA moutarde à l'ancienne, frites et salade mêlée <i>A.A.A.A.A Chitterlings (tripes) sausage, with old-style mustard, french fries and mixed salad</i>	18.00
POULET FERMIER ROTI frites, salade mêlée <i>Roasted free-range chicken with french fries and mixed salad</i>	16.50
TAGLIATELLES FRAICHES au pesto de basilic, tomates confites et copeaux de parmesan <i>Fresh tagliatelle pasta with basil pesto, candied tomatoes and parmesan shavings</i>	16.50
LASAGNES VEGETARIENNES salade mêlée <i>Vegetarian lasagna, mixed salad</i>	16.80

FROMAGES CHEESES

FROMAGE AU CHOIX Saint-Nectaire fermier, Comté, Camembert, Bleu d'Auvergne, Chèvre 6.00

To choose from: Farmhouse Saint-Nectaire, Comté, Camembert, Auvergne blue cheese, goat cheese

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES Selection of three cheeses of your choice 11.50

PLANCHE DE FROMAGES Saint-Nectaire fermier, Comté, Camembert, Bleu d'Auvergne, Chèvre 17.00

To choose from: Farmhouse Saint-Nectaire, Comté, Camembert, Auvergne blue cheese, goat cheese

SNACKS

Servis avec frites et salade mêlée / Served with french fries and mixed salad

CROQUE-MONSIEUR pain de campagne, jambon blanc, emmental 14.00

Toasted country bread sandwich with boiled ham, Emmenthal cheese

CROQUE-MADAME pain de campagne, jambon blanc, emmental, œuf 14.50

Toasted country bread sandwich with boiled ham, Emmenthal cheese topped with fried egg

SAUCISSES DE FRANCFORT Frankfurter sausages 15.00

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE, boule de glace vanille French toast brioché, a scoop of vanilla ice cream 8.80

TARTE AUX POMMES Apple pie 7.80

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Vanilla creme brulee 8.50

MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse 7.50

TIRAMISU AU CAFÉ Coffee tiramisu 8.00

CRÊPES (2 pièces) : sucre / caramel au beurre salé / citron / miel / confiture / Nutella 6.50

Crepes (x2) with sugar, or salted butter caramel, or lemon, or jam, or Nutella spread

CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER Crepe flambéed with Grand Marnier liqueur 11.00

CAFÉ GOURMAND DU CANON Le Canon's Gourmet Coffee 10.50

GLACES ET SORBETS 1 boule / 2 boules / 3 boules Ice creams and sorbets 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops 4.00 / 7.50 / 10.00

CAFÉ LIÉGEOIS Liégeois Coffee 10.50

CHOCOLAT LIÉGEOIS Liégeois Chocolate 10.50

DAME BLANCHE Dame Blanche sundae 10.50

MENU ENFANT 9.90

CHILD MENU

Enfant de moins de 10 ans / Under 10 years old

Aiguillettes de poulet panées ou Saucisse de Francfort

ou Jambon blanc avec frites ou tagliatelles

Breaded chicken strips or Frankfurter sausage

or Boiled ham with french fries or tagliatelle



Mousse au chocolat ou Crêpe au sucre ou au Nutella

Chocolate mousse or Crepe with sugar or Crepe with Nutella spread



FORMULE CANON

Servie du lundi au vendredi de 12h à 15h, hors week-ends et jours fériés

Served from Monday to Friday only for lunch 12 PM to 3 PM, except on weekends and bank holidays

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 16,90 € / STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20,90 € / STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTREE AU CHOIX CHOICE OF STARTER

Entrée du jour ou Salade au Bleu d'Auvergne et noix

Today's starter or salad with Auvergne blue cheese and walnuts

ou Œufs durs mayonnaise ou Pâté de campagne de chez Mas

or Hard-boiled eggs with mayonnaise or Countryside terrine from Maison Mas

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Plat du jour ou Lasagne végétarienne ou Saucisse de Francfort frites, salade mêlée

Today's special or Vegetarian lasagna or Frankfurter sausage with french fries, mixed salad

ou Croque-Monsieur frites, salade mêlée

or Toasted country bread sandwich with french fries and mixed salad

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Dessert du jour ou Mousse au chocolat ou Tarte aux pommes

Today's dessert or Chocolate mousse or Apple pie

ou Tiramisu ou Crêpe au sucre

or Tiramisu or Crepe with sugar

BIERES BEERS

<i>Pression</i>	25 cl	50 cl	100 cl
Kanterbräu	4.70	9.00	16.60
1664	4.80	9.20	17.00
1664 blanche	5.10	9.80	18.70
Grimbergen	5.10	9.80	18.70
Picon	5.50	10.00	19.00
Bière du moment	5.80	11.50	22.00

Nous consulter

Bouteille

Heineken 33 cl	7.50
La Triple Karmeliet 33 cl	7.80
Le Titi Parisien IPA 33 cl	8.50
La Paris Brune BIO 33 cl	8.50
Heineken sans alcool 33 cl	6.80

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Coca-Cola / Zero 33 cl	5.10
Fanta orange / Sprite 33 cl	5.10
Jus et Nectars de fruits 25 cl	5.10
Cidre Brut 27 cl	5.80
Vittel / Perrier 33 cl	5.10
Red Bull 25 cl	5.50
Thé glacé maison 25 cl / Schweppes 25 cl	5.10
Café glacé 20 cl	5.00
Lait froid 25 cl	4.00
Limonade 25 cl / Tropic 25 cl	5.10

Evian / Badoit 100 cl 6.80

Servies uniquement pendant un repas

Served only during a meal

ALCOOLS 4 CL SPIRITS

Vodka / rhum / gin / téquila	8.50
* Vodka Guillotine Original	12.50
* Vodka Bistro	11.50
* Gin XII	10.50
* Gin Citadelle	11.50
* Armagnac Delaître	12.00
Rhum Botran 15 ans	12.50
Santa Teresa 1796	13.50
* Cognac Camus Île de Ré	12.00

CAVE A VIN WINE CELLAR

	14 cl	25 cl	46 cl	75 cl
● Côtes-de-Provence IGP	6.50	11.80	23.00	35.00
<i>Maîtres-Vignerons de la presqu'île de St-Tropez, Romain Desbastides BIO</i>				
● Méditerranée IGP	4.80	8.50	17.00	24.00
<i>La Villa du Golfe, Cave de St-Tropez</i>				
● Menetou-Salon AOC	7.20	12.80	25.60	38.00
<i>Domaine de Loye</i>				
● Bourgogne Côte Châlonnaise AOC	5.60	9.80	19.50	29.00
<i>Chardonnay, Millebuis</i>				
● Côte de Thau IGP	5.60	9.80	19.50	29.00
<i>L'Or de l'Ange (moelleux)</i>				
● Anjou AOP	5.50	9.60	18.90	28.00
<i>Cheninpasteur, Philippe Germain BIO</i>				
● Sauvignon IGP Pays d'Oc	4.80	8.50	17.00	24.00
● St-Nicolas de Bourgueil AOP	7.20	12.80	25.60	38.00
<i>La Tour de Mon Père BIO</i>				
● Graves AOC	6.90	14.20	24.00	35.00
<i>Château Maderot, Sd du Château Chantegrive</i>				
● Brouilly AOC	6.30	12.20	24.00	35.00
<i>Réserve de Beauvoisie</i>				
● Pinot Noir IGP Pays d'Oc	5.80	10.00	21.00	28.00
<i>Les Turitelles Altugnac</i>				
● Bordeaux AOC	5.60	9.80	19.50	29.00
<i>James Deschartrons</i>				
● Côte du Rhône AOC	5.60	9.80	19.50	29.00
<i>Les Trois Garçons BIO</i>				
● Languedoc AOP	5.60	9.80	19.50	29.00
<i>Les Darons, Jeff Carrel</i>				
● Merlot Bouches du Rhône IGP	4.80	8.50	17.00	24.00
<i>Sainte-Reine</i>				
● Crozes-Hermitage AOP				46.00
<i>E. Guigal</i>				

CHAMPAGNE

	14 cl	75 cl
● Paul Laurent Brut	11.00	65.00
● Gustave Eiffel Cuvée Brut Réserve		80.00

* Get 27/31	9.00
Bailey's	8.50
Jägermeister	9.00
Amaretto	9.00
* Grand Marnier	9.00
* Poire Williamine, framboise	8.50
* Prune	8.50