



# CANON(S)

À BOIRE ET À MANGER

# À MANGER A PARTAGER

## **CHARCUTERIE FINE** 12 euros

Trio de chiffonade :

Jambon blanc trûffé - Jambon San José ou Iberique - Lomo

## **BOL DE SAUCISSON** 5 euros

Saucisson sec ou autre, suivant la saison

## **ASSIETTE DE FROMAGES** 10 euros

Sélection de 3 fromages de chez Victor Fromager

## **TERRINE** 9 euros

Rillettes de porc

Campagne

Lapin aux noisettes

## **STRACCIATELLA** 8 euros

Cœur de Burrata crémeuse, huile d'olives et crème de basilique

## **ANTIPASTI** 10 euros

5 Jalapenos (Piments frits - Mietté de jambon blanc)

8 Falafels Fingers ● Veggie

6 Crevettes en Tempura

## **ANTIPASTI** 8 euros

6 Gyozas au poulet, sauce sucrée

6 Gyozas aux légumes, sauce sucrée ● Veggie

## **FROMAGE CHAUD** 8 euros

St Marcellin rôti au miel de Loire et romarin

## **SUCRERIES** 8 euros

Affogato (Café chaud versé sur une boule de glace pistache)



## BIERES

### PRESSION

**LBF** Demi-pinte 25cl : 4,5 euros / Pinte 50cl : 8 euros

**Bière du moment (Bec tournant)** Demi-pinte 25cl : 5,5 euros / Pinte 50cl : 10 euro

### BOUTEILLE 7 euros

**La Riff au poivre de Timut** - 33cl - 7 euros

**LBF IPA** - 33cl - 7 euros

**LBF Blanche** - 33cl - 7 euros

**LBF Neipa** - 33cl - 7 euros

**LBF Ambré** - 33cl - 7 euros

## SANS ALCOOL

**EAU** 50cl - 5 euros

**Evian**

**Badoit**

**SOFT** 4,5 euros

**Coca**

**Coca zéro**

**Perrier**

**Orangina**

**Ginger beer**

**Limonade**

**Fuz tea**

**Schweppes tonic**

**JUS BOUTEILLE** 25cl - 4,5 euros

**Pomme**

**Ananas**

**Orange**

**Tomate**

**JUS** 3,5 euros

**Jus de pomme trouble**

**Jus de Goyave**

# BIÈRES & SOFTS

# ALCOOL

## HARD DRINKS

### WHISKY

**Ballantine's** 6cl - 6,5 euros

**Jameson** 6cl - 7 euros

### BOURBON

**Maker's Mark** 6cl - 10 euros

### RHUM

**Bumbu** 6cl - 9 euros

**Zacapa** 6cl - 10 euros

### MEZCAL

**Montelobos** 6cl - 9 euros

### LIQUEUR 6cl

**Disaronno (Amaretto)** 9 euros

### DIGESTIFS 6cl

**Suze** 6 euros

**Get 27** 7 euros

**Menthe-Pastille** 8 euros

**Chartreuse** 8 euros

**Armagnac** 8 euros

**Calvados** 8 euros

**La Poire d'Olivet** 8 euros

**La Vieille Prune de Souillac** 10 euros

### VERMOUTH 6cl

**Martini Rouge/Blanc** 6 euros

**Porto Rouge/Blanc** 6 euros

**Folie Douce** 8 euros

## GT CANON(S) 11 euros

**Gin Monkey 47 Tonic** - Thym et citron vert

**Gin Hendrick's** - Concombre

**Gin The Botanist** - Pamplemousse et romarin

**Gin Generous** - Orange et baies roses

# COCKTAILS

## **CLASSIQUES** 9,5 euros

### **Negroni**

Gin - Campari + Vermouth rouge - Zeste d'orange

### **Margarita**

Tequila Blanco- Triple sec - Jus de citron vert Bord de sel - Citron vert

### **Mojito**

Rhum blanc - Citron vert - Sucre de canne - Menthe fraîche - Eau gazeuse

### **Caipirinha**

Cachaça - Citron vert - Sucre roux

### **Tom Collins**

Gin - Jus de citron jaune - Sirop de sucre - Eau gazeuse - Rondelle de citron

### **Pina Colada**

Rhum Blanc - Malibu - Citron vert - Jus d'ananas- Sucre

### **El Diablo**

Téquila - Cassis - Citron vert - Ginger Berre

### **Pina Colada**

Rhum Blanc - Malibu - Citron vert - Jus d'ananas- Sucre

### **Aperol Spritz**

Aperol - Prosecco - Eau gazeuse

### **South Side**

Gin - Cointreau - Citron Vert - Sucre - Menthe fraîche

## **CLASSIQUES** 11 euros

### **Old Fashioned**

Bourbon + Angostura bitters - Sucre brun - Zeste d'orange

### **Manhattan**

Rye Whisky - Vermouth Rouge - Angostura

### **Saint-Germain Spritz**

Saint-Germain - Prosecco - Citron vert - Menthe fraîche - Perrier



# COCKTAILS

## suite

### **LES SOURS** 9,5 euros

#### **Aperol Mango Sour**

Vodka - Aperol - Jus de citron jaune - Purée de mangue - Blanc d'œuf

#### **Amaretto Cacao Sour**

Amaretto - Liqueur de cacao - Jus de citron jaune - Blanc d'œuf

#### **Litchi Rose Sour**

Vodka - Purée de litchi - Sirop de rose - Jus de citron jaune - Blanc d'œuf

#### **Pisco Menthe Sour**

Pisco - Cointreau - Citron - Sucre - Menthe - Blanc d'œuf

#### **Margarita Poire Sour**

Tequila - Cointreau - Poire - Citron - Blanc d'œuf

Tous nos Sours sont réalisés avec blanc d'œuf frais pour une texture soyeuse et un équilibre parfait entre acidité, sucre et aromatique.

### **LES MULES** 9,5 euros

#### **Canon(s) Mule**

Vodka infusée citron vert, orange et gingembre - Citron vert - Pimento - Menthe fraîche

#### **London Mule**

Gin - Sirop de concombre - Jus de citron vert - Ginger Beer - Citron

#### **Caribbean Mule**

Rhum ambré - Purée de framboise - Jus de citron vert - Ginger Beer - Framboise fraîche

# VINS & BULLES

## AU VERRE

### ROUGE

#### • VALLÉE DE LA LOIRE

**LA BURETTE** - Domaine Timothée Delalle

Cépage : Gamay et Cabernets Francs - 6 euros

**"Huit-Launay"** - Alexandre Giquel

Cépage: Gamay, Pinot - 6,5 euros

**CÔTE ROANNAISE "ÉPONYME"** - Vincent Giraudon

Cépage : Gamay - 5 euros

#### • LANGUEDOC-ROUSSILLON

**LES CREISSES** - Philippe Chesnelong

Cépages : Syrah, Grenache,  
Cabernet Sauvignon- 7 euros

### BLANC

#### • VALLÉE DE LA LOIRE

**QUINCY** - Domaine Lecomte

Cépage : Sauvignon Blanc - 6 euros

**POUILLY-FUMÉ** - Domaine Berthier

Cépage : Sauvignon Blanc - 6,5 euros

**CÔTEAUX DU LAYON - LE P'TIT LAYON**

Château de la Roulerie (vin biologique)

Cépage : Chenin - 6,5 euros

### ROSE

#### • LANGUEDOC ROUSSILLON

**PAYS D'OC - GRIS BLANC**

Gérard Bertrand

Cépage : 100% Grenache - 6 euros

#### • PROVENCE

**CÔTES DE PROVENCE** - Les Hauts de Masterel

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah  
6 euros

### BULLES

#### • VALLÉE DE LA LOIRE

**GAMAY ROSÉ PÉTILLANT**- Huit-Launay

Alexandre Giquel

Cépage: Gamay - 8 euros

#### • LANGUEDOC ROUSSILLON

**JÉSUS REVIENS !** - La Sorga

Cépage: 100% Colombard  
8 euros

#### • CHAMPAGNE

**REFLET BRUT** - Marquis de Pomereuil

Cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay - 10 euros



# VINS BOUTEILLES

## • VALLÉE DE LA LOIRE

**LES SAUTERELLES 2024** - Lionel Gosseaume - **26€**

Cépage : Sauvignon Blanc Gris

**QUINCY 2024** - Domaine Lecomte - **29€**

Cépage : 100 % Sauvignon

**REUILLY - La Raie 2023** - Domaine Claude Lafond - **34€**

Cépage : 100 % Sauvignon

**POUILLY-FUMÉ 2023** - Vignobles Berthier - **34€**

Cépage : 100 % Sauvignon

**LE P'TIT LAYON 2023** - Château la Roulerie - **34€**

Cépage : 100 % Chenin

**MENETOU-SALON** - Morogues 2023 - Domaine Pellé - **42€**

Cépage : Sauvignon

## • BOURGOGNE

**BOURGOGNE** - 2023 - Domaine Delin Legou - **42€**

Cépage : 100% Chardonnay

**MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU** - Les Charmes 2021 - Domaine Xavier Monnot - **195€**

Cépage : 100% Chardonnay

## • SUD-OUEST

**UN SEUL ENNUI, LA SOIF ! - 2022** - Domaine Benoist Rey - **34€**

Cépage : 100 % Verdanel



# ROUGE

# VINS

suite

## • VALLÉE DE LA LOIRE

**LA BURETTE 2023** - Domaine Timothée Delalle - **30€**

Cépage : Gamay & Cabernet Franc

**LES FOLIES 2023** - Domaine du Valbrun - **32€**

Cépage : 100% Cabernet Franc

**CHINON 2023** - Clos de la Hégronnière - **32€**

Cépage : 100% Cabernet Franc

**MON MOJO 2023** - Laura David - **34€**

Cépage : Cabernet Franc

**CÔT** - Laura David - **34€**

Cépage : 100% Côt (Malbec)

**HUIT-LAUNAY** - Alexandre Giquel - **34€**

Cépage : Gamay, Grolleau et Côt

**PETIT BOIS** - Jérémy Quastana - **34€**

Cépage : Assemblage de rouge

**LES MONTEVRIÈRES 2023** - Domaine Frédéric Esmonin - **34€**

Cépage : Pinot Noir

**LES JARDINS DE THESEIIS - EXTRA 2023** - Lavoie-Lamoureux & Roussel - **39€**

Cépage : Ploussard

**MENETOU-SALON - MOROGUES** - Domaine Pellé - **42€**

Cépage : Pinot Noir

## • BORDEAUX

**LANLANDE DE POMEROL - GRANDE RÉSERVE 2022** - Château des Cerfs - **40€**

Cépage : Merlot & Cabernet Franc

**L'AURAGE 2021** - Caroline et LouLou Mitjavile - **75€**

Cépage : Merlot & Cabernet Franc

## • BOURGOGNE

**LE TEMPS EST VENU 2023** – Stéphane Ogier - **34€**

Cépage : Grenache & Syrah

**HAUTES-CÔTES DE NUITS**

**VIEILLES VIGNES » 2022** – Domaine Delin Legou - **53€**

Cépage : Pinot noir

**VOLNAY « VIEILLES VIGNES » 2019** – Valentin Rossignol - **89€**

Cépage : Pinot noir

**CÔTE-RÔTIE - HARMONY 202** – Christophe Semaska - **95€**

Cépage : Syrah avec une touche de Viognier

**MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU – LES RUCHOTS 2021** – Domaine Olivier Jouan - **140€**

Cépage : Pinot noir

## • LANGUEDOC ROUSSILLON

**MALBEC - LES JAMELLES 2023** - **28€**

Cépage : Malbec

**CORBIÈRES - ALICE 1820** - **30€**

Cépage : 65% Syrah, 25% Carignan, 10% Cinsault

**L'INFILTRÉ – 2021** - Domaine du Mascareil - **30€**

Cépage : Carignan & Grenache

**GOULOU GOULOU – LE DÉBIT D'IVRESSE 2023** - **34€**

Cépage : 100 % Syrah

**LA BURETTE 2023** - Domaine Timothée Delalle - **30€**

Cépage : 100 % Verdanel

**CONTRE-PIED – XXIII** - Famille Héritin / SAS Plageolles - **34€**

Cépage : Braucol, Duras & Syrah

**ENCLOS 2022** – Domaine La Terrasse d'Élise - **45€**

Cépage : Mourvèdre (mono-cépage)



# BULLES

## • CHAMPAGNE

**A. BERGÈRE** – Origine Brut - **59€**

Cépages : 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Meunier

**RUINART BRUT** - **90€**

Cépages : 40 % Chardonnay, 50 à 55 % Pinot Noir, 5 à 10 % Meunier

**DOM PÉRIGNON** – Vintage 2013 - **290€**

Cépages : Chardonnay & Pinot Noir

## • VALLÉE DE LA LOIRE

**BUENA ONDA 2023** – Jérémy Quastana - **42€**

Cépage : Gamay

**HUIT-LAUNAY 2024** - Alexandre Gique - **42€**

Cépage : 100 % Gamay

## • LANGUEDOC ROUSSILLON

**JÉSUS REVIENT ! 2024** – La Sorga - Anthony Tortul - **45€**

Cépages : Mauzac, Colombard, et Ugni blanc