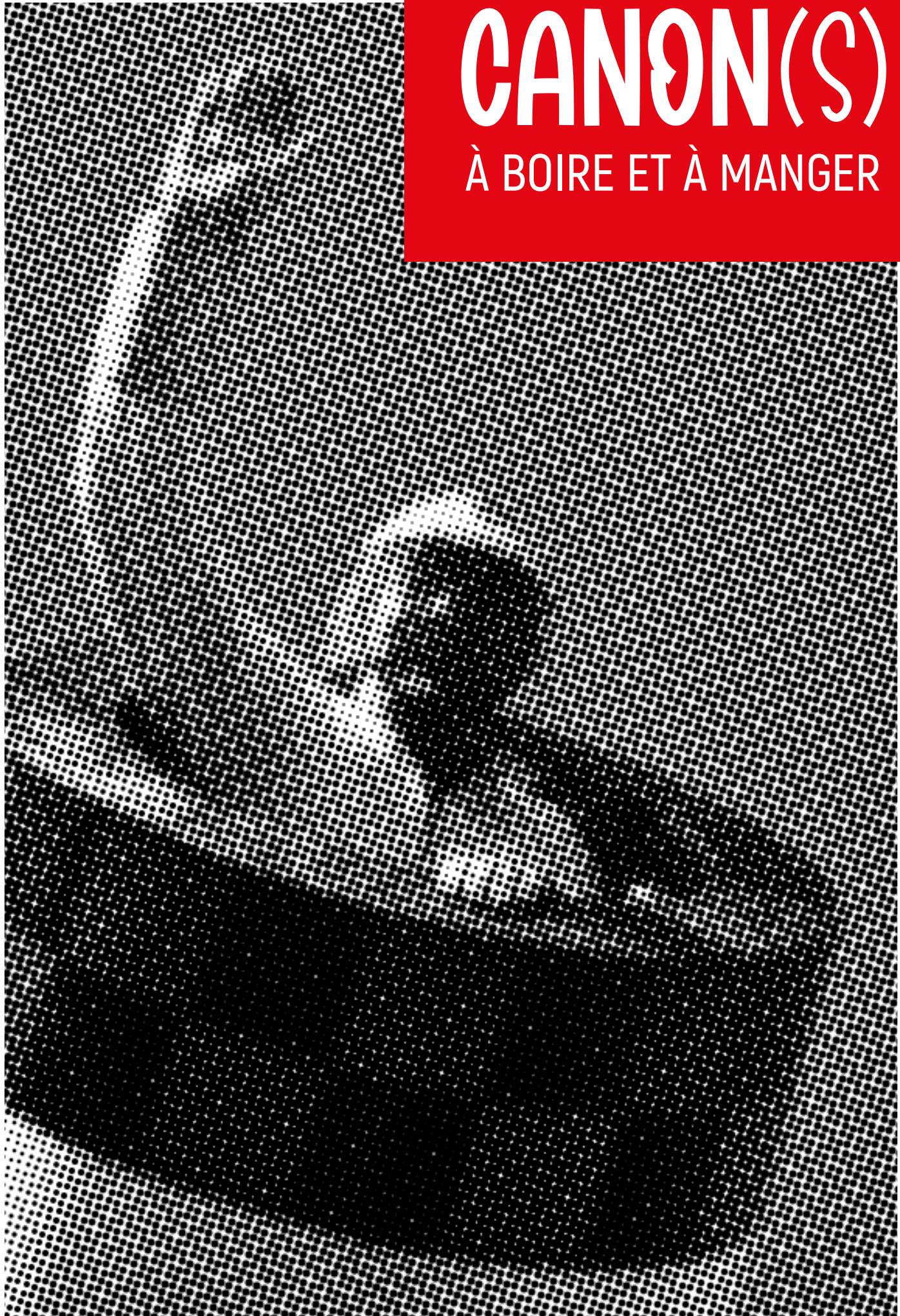


# CANON(S)

À BOIRE ET À MANGER



# À MANGER A PARTAGER

## CHARCUTERIE FINE 12 euros

### Trio de chiffonade :

Jambon blanc truffé - 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)

## BIÈRES

### 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

**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€**

Cépages : 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 % Verdelan

## ROUGE

### • 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

**LALANDE 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

# VINS

## suite

### • 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'Elise - **45€**

Cépage : Mourvèdre (mono-cépage)

# BULLES

## • CHAMPAGNE

**A. BERGERE** - 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