

Menu du de 8 au 12 juin 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Ceviche de maigre à la coriandre et au citron vert, salade de légumes croquants	13,00 €
Asperges blanches rôties, sauce hollandaise à l'estragon	13,00 €
Pressé de pintade fermière confite, caviar d'aubergine	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Échine de cochon Duroc, sucrose snackée, artichaut barigoule	28,00 €
Fricassée de fraise de veau en persillade, pommes purée	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Croustichaud au chocolat Valrhona, crème glacée au praliné et aux noisettes	12,00 €
Sablé breton à la rhubarbe et aux fraises, glace au yaourt bulgare	12,00 €
Nage d'abricots et de fruits rouges à la menthe fraîche	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16,00 €



Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles 
Pigalle

Menu du de 8 au 12 juin 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles 
Pigalle