

BIENVENU
CHEZ
CANON(S)
LA CARTE
EST CARTON.

TARIFS MIS À JOURS EN MARS 2026



CHARCUTERIE

- **Assiette de chiffonade 12€**
Trio de charcuterie (jambon blanc/cru, chorizo ou autre)
- **Pot de rillettes 9€**
Rillettes pur porc du Mans + cornichons
- **Bollée de saucisson 5€**
Saucisson sec ou autre (suivant la saison)

FROMAGE

- **Assiette de fromages 10€**
4 fromages sélectionnés Victor Fromagerie
- **Stracciatella 8€**
Cœur de Burrata crémeuse, huile d'olives et basilique
- **Saint-Marcelin chaud 8€**
Saint-Marcelin rôti au miel de Loire et romarin



ANTIPASTI

- **Frites parmezan 8€ ● Veggie**
Frites fines avec parmezan + ciboulette
- **Jalapenos 10€**
5 Jalapenos fries (Piments + Miettes de jamb. blanc)
- **Gozas poulet 8€**
6 gozas au poulet fries (sauce sucrée)
- **Gozas légumes 8€ ● Veggie**
6 gozas aux légumes fries (sauce sucrée)
- **Falafels fingers 10€ ● Veggie**
6 falafels de légumes fries (sauce blanche)

BIÈRES



PRESSION

▪ LBF

Demi-pinte 25cl : 5€

Pinte 50cl : 9€

▪ Bière du moment (Bec tournant)

Demi-pinte 25cl : 5,5€

Pinte 50cl : 10€

BOUTEILLE

▪ La Riff au poivre de Timut - 33cl : 7€

▪ LBF Blanche - 33cl : 7€

▪ Ambré - 33cl : 7€

▪ Prizm Sans alcool - 33cl : 7€

CRAFT

*DEMANDEZ
NOTRE SÉLECTION
DE BIÈRES CRAFT!*



SOFT

▪ Sodas - 4,5€

Coca - Coca zéro - Perrier - Orangina - Limonade
Ginger beer - Fuz tea - Schweppes tonic

▪ Jus de fruits - 25 cl - 4,5€

Pomme - Poire - Ananas - Orange - Tomate

HARD

LES GINS TONIC

GT CANON(S) 11€

Gin Monkey 47 Tonic - Thym et citron vert

Gin Hendrick's - Concombre

Gin The Botanist - Pamplemousse et romarin

Gin Generous - Orange et baies roses

GIN 6cl

- **Yu Gin** (Gin français - 10€)
- **Citadelle** (Gin français - 10€)
- **Normindia** (Gin français) - 10€

WHISKIES 6cl

- **Ballantine's** - 6,5€
- **Jameson** - 7€
- **Suntory Whisky Toki** - 10€
- **Buffalo Trace** - 10€

BOURBON 6cl

- **Maker's Mark** - 10€

HARD suite

RHUMS 6cl

- **Bumbu** - 9€
- **Don Papa** - 9€
- **Coruba Overproof** (Rhum jamaïcain fort) - 9€
- **Zacapa** - 10€

MEZCAL 6cl

- **Montelobos** - 9€

LIQUEUR 6cl

- **Disaronno** (Amaretto) - 9€
- **Chambord** - 9€
- **Bénédictine** - 9€

DIGESTIFS 6cl

- **Suze** - 6€
- **Get 27** - 7€
- **Menthe Pastille**
- **Armagnac** - 8€
- **Calvados**
- **Poire d'Olivet** - 8€
- **Chartreuse** - 10€
- **Vieille Prune de Souillac** - 10€

VERMOUTHS 6cl

- **Martini** Rouge/Blanc - 6€
- **Porto** Rouge/Blanc - 6€
- **Folie Douce** - 8€

COCKTAILS, **FRUITÉS & SIGNATURES**

- **Pina Colada 10€**
Rhum infusé coco, Malibu, purée d'anana & coco, jus d'ananas, citron vert
- **Porn Star Martini 10€**
Vodka, liqueur de passion, purée de passion, sirop vanille, citron vert
- **Margarita Rosa 10€**
Tequila, Campari, jus de pamplemousse, citron vert
- **Canon(s) Vert 12€**
Chartreuse verte, jus d'ananas, citron vert, sirop de falernum épicé et trait de Perrier

COCKTAILS **CLASSIQUES**

- **Long Island 10€**
Vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, citron, sirop de thé noir maison, Coca-Cola
- **Margarita 10€**
Tequila, Cointreau, citron vert, sirop de sucre, sel
- **Southside 10€**
Gin, Cointreau, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre



COCKTAILS MULES

- **Moscow Mule** 10€
Vodka, citron vert, Pimento
- **Caribbean Mule** 10€
Rhum blanc, purée de framboise, citron vert, Pimento
- **London Mule** 10€
Gin, sirop de concombre, citron vert, Pimento
- **El Diablo Mule** 10€
Téquila, crème de cassis, citron vert, Pimento

COCKTAILS SOURS



- **Clover Canon(s) Sour** 10€
Gin , Saint Germain, purée de framboise, sirop de gingembre, citron jaune
- **Aperol Mango Sour** 10€
Vodka & Aperol, purée de mangue, jus de pomme, citron jaune, blanc d'œuf
- **Pisco Sour** 10€
Pisco, triple sec, citron vert frais, sirop de sucre et Angostura, blanc d'œuf
- **Amaretto Sour** 11€
Amaretto, bourbon, citron jaune et sirop de cannelle, blanc d'œuf
- **Grand Marnier Sour** 11€
Grand Marnier, jus d'orange, citron jaune, Angostura, blanc d'œuf

Tous nos cocktails Sours sont réalisés avec du blanc d'œuf frais, apportant une mousse délicate et une texture soyeuse.

COCKTAILS SPRITZ

- **Aperol Spritz 10€**
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange
- **Hugo Spritz 10€**
Saint-Germain, Prosecco, menthe fraîche, citron, eau gazeuse
- **Amaretto Spritz 10€**
Amaretto, Prosecco, eau gazeuse, zeste de citron jaune

COCKTAILS INDEMODABLES

- **Negroni 10€**
Gin, vermouth rouge, Campari
- **Old Fashioned 11€**
Bourbon, sucre, bitters, zeste d'orange
- **Americano 10€**
Bitter, vermouth rouge, eau gazeuse
- **Boulevardier au Cynar 11€**
Bourbon, Cynar, vermouth rouge.
- **Vodka Martini 10€**
Vodka, vermouth sec

COCKTAILS MEZCAL

- **Mezcal Mango Jalapeño 12€**
Mezcal, purée de mangue, citron vert et sirop de jalapeño
- **Mezcal Apple Cucumber 12€**
Mezcal, purée de pomme, citron vert, sirop de concombre

DEMANDEZ
LE COCKTAIL
DU MOMENT!

VINS & BULLES

DE PRODUCTEURS



**CANON(S) vous propose,
à l'ardoise, un large choix de
BLANC, ROUGE, ROSÉ et BULLES
au verre et à la bouteille.**

**Ouvrez l'œil,
on n'est pas à l'abris
d'envoyer d'la pépite !**

MERCI DE VOTRE CONFIANCE.