

CANAIMA

Cuisine d' inspiration latino

C'est à Caracas, capitale du Venezuela, qu'ils décident de tout quitter afin de réaliser leur rêve.

Le chef Andrés Sandoval, diplômé de l'Institut Paul Bocuse et sa douce Veronica Suñé diplômée d'une école de commerce, ouvrent un restaurant bistro-nomique.

Ils transgressent les codes en offrant à la rue Leynaud une cuisine alliant le subtil de la cuisine française avec l'exotisme latino.

Composé de produits frais avec une souplesse des menus selon les saisons, ils revisitent les classiques en leur apportant une tout autre dimension.

FORMULE CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 44 €

*Formule valable uniquement du mardi au jeudi soir.
Le vendredi et samedi les prix sont à la carte.*

ENTRÉES

CROQUETAS DE GAMBAS - 16 € (supplément +1 € en formule)

Croquetas de gambas, crème laitue-cresson, brunoise de crevettes infusées aux herbes & pistaches.

VITELLO TONNATO - 15 €

Lamelles de veau cuit à basse température, émulsion à base de thon, câpres, haricots noirs, avocat et chips de manioc.

ŒUF PARFAIT - 14 €

Euf parfait, siphon mozzarella, velouté glacé de courgette au basilic, arepa (galette de maïs), brunoise de courgette, céleri et noix torréfiées.

PLATS

(supplément +1 € en formule) 28 € - **MAGRET DE CANARD**

Magret de canard, sauce passion, puré de butternut, cromesqui de manioc et fromage halloumi, crème d'avocat et champignons sautés.

(supplément +2 € en formule) 29 € - **BROCHETTE DE LA MER**

Brochette de pouple confit, crevette et poisson blanc, servie avec une sauce chorizo-poivrons, duo de purées de panais, oignon rôti et crème d'avocat.

27 € - **PATACON VÉGÉTARIEN**

Galette de banane plantain verte, crème d'avocat, pleurotes, pico de gallo, Comté, purée d'aubergine, mojo verde, haricots et noix.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT - 11 €

Mousse au chocolat noir 70%, crumble d'amandes, huile d'olive et figues pochées au vin rouge.

GATEAU DE MAIS - 11 €

Gâteau de maïs, glace pop-corn, siphon de maïs, dulce de leche.

TRIO DE GLACES UNICO - 10 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux.

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

FORMULE CANAIMA

STARTER + MAIN + DESSERT = 44 € (THIS FORMULE IS ONLY AVAILABLE FROM TUESDAY TO THURSDAY). FRIDAY AND SATURDAY PRICES ARE "A LA CARTE"

STARTERS

PRAWN CROQUETTES - 16 € (+1€ supp with formule)

Prawn croquettes, lettuce cream, chopped shrimp infused with herbs and pistachios.

VITELLO TONNATO, CANAIMA STYLE - 15 €

Sliced veal cooked at low temperatures, tuna emulsion, black beans, avocado cassava chips.

PERFECT EGG - 14 €

Perfect egg, mozzarella foam, chilled zucchini and basil velouté, arepa (corn bread), zucchini and céleri brunoise, toasted walnuts.

MAIN DISH

(+1€ supp with formule) 28 € - **DUCK MAGRET**

Slow-cooked duck breast, passion fruit sauce, butternut puree, cassava and halloumi cheese cromesqui, avocado cream and mushrooms.

(+2€ supp with formule) 29 € - **SEA SKEWER**

Octopus, prawn & fish skewer, chorizo & pepper sauce, roasted onion, parsnip purée duo.

27 € - **VEGETARIAN PATACON**

Green Plantain galette with avocado cream, oyster mushrooms, pico de gallo, Comté cheese, eggplant purée, mojo verde, fennel beans and nuts.

DESSERT

CHOCOLAT MOUSSE - 11 €

70% Dark Chocolate Mousse with almond crumble, olive oil, and red wine-poached figs.

CORN CAKE - 11 €

Corn cake, popcorn ice cream, corn siphon, dulce de leche.

UNICO ICE CREAM TRIO - 10 €

Ice-creams and sorbets made with fresh seasonal fruits and local products.

PLEASE LET US KNOW OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES

MENU FÊTE DES LUMIÈRES

CE MENU EST DISPONIBLE DU JEUDI 4 DÉCEMBRE AU SAMEDI 6 DÉCEMBRE.

LA CARTE CLASSIQUE RESTE ÉGALEMENT DISPONIBLE DURANT CES JOURS.

Bisque de crevettes, légumes de saison & mini arepas

*Effiloché de canard confit, écrasé de manioc,
jus au vin rouge*

Gâteau "très leches" à l'ananas

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 35 € / PERSONNNE

NOUS VOUS REMERCIONS DE PRENDRE EN CONSIDÉRATION QUE NOTRE MENU
N'EST PAS ADAPTÉ AUX REGIMES SUIVANTS : VÉGÉTARIEN, VEGAN ET SANS LACTOSE

FESTIVAL OF LIGHTS MENU

THIS MENU IS AVAILABLE FROM THURSDAY, DECEMBER 4TH TO SATURDAY 6TH.

OUR REGULAR À-LA-CARTE MENU WILL ALSO BE AVAILABLE ON THESE DATES.

Shrimp bisque, seasonal vegetables & mini arepas

Pulled duck confit, mashed cassava, red wine jus

"Tres leches" cake with pineapple

STARTER + MAIN + DESSERT : 35 € PER PERSON

WE KINDLY ASK YOU TO TAKE INTO CONSIDERATION THAT OUR MENU IS NOT
SUITABLE FOR THE FOLLOWING DIETS: VEGETARIAN, VEGAN, AND LACTOSE-FREE.