



Pour vos papilles mais aussi par éthique, ce que vous retrouvez dans votre assiette est consciencieusement choisi. Ainsi, notre boeuf est de race française. Nos œufs proviennent de poules élevées en plein air. Nos poissons proviennent de l'élevage Aquafrais au large de Cannes. Nous excluons tout poisson sauvage pêché en chalutier et dans des zones non viables. Nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée française. Principalement des producteurs locaux.

S'engager pour le respect de la Terre et de l'Humain est une composante de nos valeurs et de notre cuisine. Aussi vous ne retrouverez pas d'huile de palme chez nous, pas de produits finis ou industriels, peu de gaspillage alimentaire. Nous trions nos emballages et le verre. Nos déchets de cuisine organiques sont récupérés pour faire du compost et nos huiles sont recyclées.
Être responsable en vous servant de belles assiettes avec des produits de qualité, c'est ce à quoi nous aspirons.

Tous nos plats, desserts et accompagnements sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine.



À PARTAGER

Mezze méditerranée houmous et aubergine rôtie.	14
Nachos cheddar tartufata guacamole et pico de gallo.	16
Burrata solo des Pouilles, chutney de tomates et olives taggiashe.	16
Tiradito de bar leche de tigre.	20

Assiettes qui peuvent être servies en plat accompagné de frites
ou d'une salade (supplément de 5€).

SALADES

Féta fromage féta, poivrons confits, patate douce rôtie, avocat, sucreine, oignon rouge, huile au romarin et balsamique.	22
Super healthy houmous, lentilles, trio de quinoa, roquette, grenade, pastèque, menthe fraîche, sauce vierge au vinaigre de framboise.	22
Tomates burrata tomates à l'ancienne, burrata des Pouilles, huile aromatisée du moulin du Haut Jasson et agrumes.	22
Caesar poulet au thym basse température, romaine, tomates cerises, oeuf mollet, anchois, croûtons, parmesan, sauce caesar.	23

PLATS

Le Burger des Canetons filet de poulet* pané aux cornflakes, pain brioché, cheddar fumé, oignon rouge, avocat, mayonnaise curry rouge, frites.	26
Larmes du tigre bavette*, glaze de sauce soja, coriandre, dip secret, riz.	26
Tartare de thon façon thaï , frites Katsuobushi.	27
Darne de thon rouge snackée , sauce vierge aux poivrons piquillos, échalotes et anchois, écrasé de pommes de terre.	26
Filet de bar* Bel Samak , houmous, légumes rôtis, salade d'herbes.	27

*Nos viandes sont d'origine française, nos poissons proviennent d'élevage responsable en haute mer (Cannes).



Bar ou dorade royale* entiers selon arrivage, légumes rôtis et écrasé de pommes de terre. 36

*Nos poissons proviennent d'élevage responsable en haute mer (Cannes).

PÂTES FRAÎCHES

Pasta citron burrata calamarata fraîches*, tomates cerises confites, citron confit, burrata, basilic. 24

Pasta puttanesca calamarata fraîches*, sauce tomate, câpres, olives taggiashe, anchois marinés. 24

*Nos pâtes fraîches sont artisanales, confectionnées à Hyères par Emanapasta.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	6	Légumes rôtis	6
Frites Katsuobushi	8	Salade verte	4
Écrasé de Pommes de terre	6	Riz sauce soja	6

KIDS

Filet de bar, frites, pâtes ou légumes. 12
Filet de poulet pané aux cornflakes, frites, pâtes ou légumes.
Pâtes à la sauce tomate.

DESSERTS & FROMAGE

Petit fromage de chèvre artisanal Terra Cabrùn à Cabasse. 9

Fondant choco miso & cacahuètes, fondant au chocolat miso, namelaka chocolat noir fleur de sel, chouchous peanuts, caramel miso, cacahuètes. 12

Fraises chocolat blanc, fraises fraîches de saison, crémeux chocolat blanc, coco passion. 12

Financier citron café, crémeux citron, meringue suisse. 12

Glaces artisanales Emkipop en bâton (100% naturel)
Jolie fraise, Vahinée, Relaxante choco, Détox citron gingembre, Fleur d'oranger éclats de pistaches. 4.5



VINS

ROSÉS

Domaine des Thermes IGP du Var Le Cannet	
12 cl	5
50 cl	15
Domaine Figuière Méditerranée IGP Méditerranée La Londe 75 cl	28
Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	36
Domaine des Murennnes Bio AOC Côtes de Provence La Môle 75 cl	40
Domaine Figuière Première Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	41
Domaine Figuière Confidentielle Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	56
Domaine de la Courtade AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	60

BLANCS

Domaine Figuière Méditerranée IGP Méditerranée La Londe 12 cl	6
50 cl	18
75 cl	28
Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	38
Domaine Bernard Moreau Chardonnay AOC Bourgogne 12 cl	9
75 cl	38
Domaine Figuière Première Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	42
Thomas Collardot Macôn-Péronne AOC Bourgogne 75 cl	48



ROUGE

Mas du détour « Ça vaut le détour » IGP Pays d'Hérault 75 cl 28

Figuière Signature François AOP Côtes de Provence

La Londe 12 cl 7
75 cl 35

CHAMPAGNES

Delouvin Bagnost Brut 10 cl 9
75 cl 60

Billecart-Salmon Brut Réserve 75 cl 130

ALCOHOLS & DIGESTIFS

Pastis 5 cl 4

Kir, Martini, Porto 5 cl 7

Get 27, Limoncello 5 cl 7.50

Armagnac, Cognac 5 cl 10

Vieux Rhum 5 cl 12

[Demandez notre sélection.](#)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets en €, service compris. Paiement par espèces ou CB.

COCKTAILS

Le Rocher : vodka, liqueur de sureau, jus de citron vert, jus de fraises. 12 cl	15
Tierra blanca : mezcal, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, Perrier. 12 cl	15
Belem : cachaça, liqueur de sureau, purée passion, citron vert, sucre. 12 cl	15
Dolce vita : gin, Aperol, Cointreau, jus d'orange, citron vert, Angostura, sirop de pêche. 18 cl	15
Les classiques	12

MOCKTAILS

Cranberry freeze : gin sans alcool JNPR N°1, jus de cranberry, Perrier.	9
Bitter mule : bitter sans alcool BTTR, ginger beer, jus de citron vert.	9
Edmont : vermouth sans alcool VRMH, Perrier, tranche d'orange.	9
Glow : jus d'ananas, citron, purée de fraises, ginger Ale.	9
Canetons limonade : jus de citron, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre, Perrier.	9

SPRITZ BAR

Spritz : prosecco, Aperol, Perrier, tranche d'orange. 18 cl	12
Hugo : liqueur de fleur de sureau, prosecco, Perrier, jus de citron vert, menthe fraîche. 18 cl	12
Basilico spritz : Martini blanc, prosecco, Perrier, basilic, sirop de basilic. 18 cl	12
Spritz limoncello : limoncello, prosecco, Perrier, jus de citron. 18 cl	12
Virgin spritz : spritz sans alcool SPRZ, limonade, Perrier, tranche d'orange.	9

BIÈRES

PRESSION

Tigre Bock	Demi 25 cl	4.5
	Pint 50 cl	8

La Torpille IPA Bio Bière de la Rade (Toulon)

Demi 25 cl	5
Pint 50 cl	9

BIÈRES DE LA RADE BIO (Toulon) 33 cl

La Dorade (blanche), La Rascasse (ambrée)	6.5
---	-----

Corona 33 cl	6.5
---------------------	-----

Goxoa Sans alcool 33 cl	6
--------------------------------	---

KOMBUCHA

Archipel feuille de figuier 33 cl	6
--	---

CAFÉS, THÉS & SOFTS

Notre café est Bio

Café	2.5
Noisette	3
Double café	4
Latte	4.5
Cappuccino	5
Café frappé	6
Chocolat	4.5
Thés & Infusions	4

EAUX

Perrier 33 cl	4
Eau gazeuse du moment 75 cl	7

Eau minérale du moment 75 cl	6.5
------------------------------	-----

SODAS 33 cl

Coca, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea Schweppes, Tonic et agrumes, Oasis	4
--	---

SIROPS

Menthe, fraise, pêche, grenadine, citron	3
---	---



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets en €, service compris. Paiement par espèces ou CB.



To treat your palate and for ethical reason, everything you find in our food is consciously chosen.

Our meats are sourced from France.

We use free-range eggs. Our fishes come from a sustainable fish farm from Cannes and we exclude any fish caught by trawler or/in non-viable areas. Our fruits and vegetables are french and mostly locally sourced from sustainable and organic farms.

Respecting Mother Earth and the Human kind is part of our values.

Therefor there is no palm oil or industrial products in our kitchen and we try to reduce food waste as possible. We carefully sort our packaging and glass. Our organic kitchen waste is collected for composting, and our cooking oils are recycled.

Being responsible and offering you premium quality food is what we aspire to.

All our dishes, desserts and sides dishes are elaborated here by our kitchen team.



TO START

Mezze humus, roasted eggplant.	14
Nachos cheddar tartufata guacamole, pico de gallo.	16
Burrata solo from Les Pouilles, tomatoes chutney, olives taggiashe.	16
Sea bass tiradito leche de tigre.	20

Dishes that can be served as main course with chips or salad (extra charge 5€).

SALADS

Feta salad feta cheese, roasted peppers, roasted sweet potatoe, avocado, red onion, mesclun, feta cheese, rosemary oil and balsamic.	22
Super healthy hummus, quinoa, arugula salad, pomegranate, watermelon, fresh mint, virgin sauce with raspberry vinegar.	22
Tomato burrata tomatoes, burrata from les Pouilles, flavored oil from Moulin du Haut Jasson.	22
Caesar salad chicken* cooked with thyme, cherry tomatoes, anchovies, soft-boiled egg, croutons, parmesan, caesar sauce.	23

MAIN COURSES

Canetons' burger breaded chicken* filet with cornflakes, brioche bread, smoked cheddar, red onions, avocado, red curry mayonnaise, chips.	26
Larmes du tigre flash-fry beef* steak, covered with glaze of soy sauce, secret dip thaï, rice.	26
Thaï tuna tartare , chips Katsuobushi.	27
Red tuna steak , sauce vierge with piquillo peppers, shallots, and anchovies, mashed potatoes.	26
Filet of sea bass* Bel Samak , humus, roasted vegetables, herbs salad.	27
Whole royal sea Bream or sea Bass , roasted vegetables, mashed potatoes.	36

*Our meats are sourced from France, and our fishes come from a sustainable fish farm from Cannes.



Ask for our allergenic ingredients card.

Net prices in € including service. Payment in cash or by Credit Card.

PASTA

Pasta lemon burrata fresh calamarata*, confit cherry tomatoes, confit lemon, burrata, fresh basil.	24
Pasta puttanesca fresh calamarata*, tomato sauce, capers, marinated anchovies, taggiashe olives.	24

*Our Pasta is fresh, artisanal and made in Hyères by Emanapasta.

SIDES

Chips	6	Roasted vegetables	6
Chips Katsuobushi	8	Salad	4
Mashed potatoes	6	Rice with soy sauce	6

KIDS

Sea bass fillet , chips, vegetables or pasta.	12
Breaded chicken , chips, vegetables or pasta.	
Pasta tomato sauce.	

DESSERTS & CHEESE

Local goat cheese Terra Cabrùn from Cabasse.	9
Miso chocolate fondant & peanuts , dark chocolate namelaka with fleur de sel, caramel, caramelized peanuts.	12
Strawberries white chocolate , fresh strawberries, white chocolate crémeux and coconut passion fruit.	12
Lemon and coffee financier , lemon crémeux, swiss meringue.	12
Artisanal Icepops Emkipop (100% natural) Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon ginger, Orange blossom with pistachio crunch.	4.5



WINES

ROSÉ

Domaine des Thermes IGP du Var Le Cannet	
12 cl	5
50 cl	15
Domaine Figuière Méditerranée IGP Méditerranée La Londe 75 cl	28
Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	36
Domaine des Murennnes Bio AOC Côtes de Provence La Môle 75 cl	40
Domaine Figuière Première Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	41
Domaine Figuière Confidentielle Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	56
Domaine de la Courtade AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	60

WHITE

Domaine Figuière Méditerranée IGP Méditerranée La Londe 12 cl	6
50 cl	18
75 cl	28
Domaine Bernard Moreau Chardonnay AOC Bourgogne 12cl	9
75cl	38
Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 cl	38
Domaine Figuière Première Bio AOP Côtes de Provence La Londe 75 cl	42
Thomas Collardot Macôn-Péronne AOC Bourgogne 75 cl	48



RED WINE

Mas du détour « Ça vaut le détour » IGP Pays d'Hérault 75 cl 28

Domaine Figuière Signature François AOP Côtes de Provence La
Londe 12 cl 7
75 cl 35

CHAMPAGNES

Delouvin Bagnost Brut 10 cl 9
75 cl 60

Billecart-Salmon Brut Réserve 75 cl 130

ALCOHOLS & DIGESTIFS

Pastis 5 cl 4

Kir, Martini, Porto 5 cl 7

Get 27, Limoncello 5 cl 7.5

Armagnac, Cognac 5 cl 10

Old Rum 5 cl 12
[Ask for our selection.](#)



COCKTAILS

Le Rocher : vodka, elderflower liquor, lime juice, strawberry juice. 16 cl	15
Tierra Blanca : mezcal, fresh strawberries, fresh mint, lime juice, Perrier. 12 cl	15
Belem : cachaça, elderflower liquor, passion puree, lime, sugar. 12 cl	15
Dolce Vita : gin, Aperol, Cointreau, orange juice, lime, Angostura, peach syrup. 18 cl	15
All the classics	12

MOCKTAILS

Cranberry Freeze : JNPR N°1 alcohol-free gin, cranberry juice, Perrier.	9
Bitter Mule : BTTR alcohol-free bitter, ginger beer, lime juice.	9
Edmont : VRMH alcohol-free vermouth, Perrier, orange slice.	9
Glow : pineapple juice, lime, strawberry puree, ginger Ale.	9
Canetons Lemonade : lemon juice, lime juice, fresh mint, sugar syrup, Perrier.	9

SPRITZ BAR

Spritz : prosecco, Aperol, Perrier, orange slice. 18 cl	12
Hugo : elderflower liquor, prosecco, Perrier, lime juice, mint. 18 cl	12
Basilico Spritz : white Martini, prosecco, Perrier, fresh basil, basil syrup. 18 cl	12
Spritz limoncello : limoncello, prosecco, Perrier, lemon juice. 18 cl	12
Virgin Spritz : SPRZ alcohol-free spritz, soda water, Perrier, orange slice.	9

BEERS

PRESSION

Tigre Bock	Half pint 25 cl	4.5
	Pint 50 cl	8

La Torpille IPA Bio Beers of la Rade (Toulon)

Half pint 25 cl	5
Pint 50 cl	9

BEERS OF LA RADE BIO (Toulon) 33 cl

Dorade (wheat), Rascasse (amber ale)	6.5
--	-----

Corona 33 cl	6.5
---------------------	-----

Goxoa Alcohol free 33 cl	6
---------------------------------	---

KOMBUCHA

Archipel feuille de figuier 33 cl	6
--	---

COFFEE, TEA & SOFTS

Our coffee is organic

Espresso	2.5
Noisette	3
Double espresso	4
Latte	4.5
Cappuccino	5
Ice coffee	6
Hot chocolate	4.5
Tea & infusion	4

WATER

Perrier 33 cl	4
Sparkling water 75 cl	7

Mineral water 75 cl	6.5
---------------------	-----

SODAS 33 cl

Coca, Coca Zero, Orangina, Ice Tea Schweppes, Tonic & citrus, Oasis	4
--	---

SQUASH

Mint, strawberry, peach, grenadine, lemon zest	3
---	---

