

Boissons chaudes



ESPRESSO	2 €
DOUBLE ESPRESSO	3,5 €
NOÏSETTE	3 €
ALLONGÉ	3 €
CAPPUCCINO	4 €
MATCHA	5 €
MATCHA LATTE	5,5 €
THÉ INFUSION	3 €
CHOCOLAT CHAUD	4 €
Option lait végétal	+0,5 €

Boissons froides



ICED COFFE	4,5 €
ICED LATTE	5 €
ICED MATCHA LATTE	6 €
Option lait végétal	+0,5 €

Nos jus maison

JUS D'ORANGE PRESSE	8 €
GREEN DETOX Concombre-pomme-citron-menthe	10 €
IMMUNE BOOST Orange-Carotte-gingembre	10 €

Nos boissons artisanales
sans alcool

PERRIER	4 €
COLA / COLA ZERO <i>Limonaderie de provence</i>	5 €
LIMONADE <i>Limonaderie de provence</i>	5 €
LIMONADE Abricot Romarin / framboise CITRON VERT - <i>Limonaderie de provence</i>	5 €
GINGER BEER <i>Limonaderie de provence</i>	5 €
PUR JUS ANANAS <i>Patrick Font</i>	6 €
PUR JUS POMME <i>Patrick Font</i>	6 €
NECTAR FRAISE <i>Patrick Font</i>	6 €
NECTAR PÊCHE BLANCHE <i>Patrick Font</i>	6 €
INFUSION THE NOIR, CITRON VERT GINGEMBRE <i>Patrick Font</i>	6 €
CITRONADE CITRON ET MENTHE POIVREE <i>Patrick Font</i>	6 €
KOMBUCHA FEUILLES DE CLEMENTINE/ DE FIGUIER / CASSIS <i>Archipel</i>	6 €
KOMBUCHA FEUILLES DE FIGUIER <i>Archipel</i>	6 €

Bières artisanales
provençales

BRASSERIE DES MAURES

PALE ALE - BLONDE	6 €
Légère et rafraîchissante, avec une légère amertume et bon goût de malte	
IPA	7 €
Bière blonde légère de type India Pale Ale, avec une amertume prononcée. Pour les fans de houblons amérisant.	
BLANCHE au Combawa	7 €
Légère et rafraîchissante, aux notes parfumées de houblon Mandarina et écorces de Combawa du Domaine du Jasson	
AMBREE	7 €
Bière de caractère au goût torréfié qui lui donne une touche sucrée	
TRIPLE	8 €
Bière blonde puissante et rafraîchissante à la fois, grâce à ses houblons aromatiques	

Nos eaux

VITTEL (1L)	6 €
SAN PELLIGRINO (1L)	7 €
PERRIER (33CL)	4 €
Supp Sirop (Grenadine/Fraise/Pêche/Citron/Menthe/Violette)	+1,5 €

Rhum

BACARDÍ CARTA BLANCA / ORO	8 €
L'ARRANGE DU MOMENT	10 €
EMINENTE RESERVA 7 ANS	14 €

Vodka

POLIAKOV	8 €
ZIGA-ZAGA	10 €

Gin

GIBSON'S	8 €
BOMBAY SAPPHIRE	8 €
POULPE BLEU	10 €

TEQUILLA

JOSE CUERVO GOLD / SILVER	8 €
---------------------------	-----

CACHACA

CACHACA AGUACANA	8 €
------------------	-----

Whisky

FOUR ROSES BOURBON	8 €
GRANT 'S TRIPLE WOOD BLENDED	8 €
THE SEXTON SINGLE MALT	10 €

Apéritifs

RICARD	4.5 €
MARTINI ROSSO / BIANCO	5 €
CAMPARI	5 €
LIMONCELLO	8 €
GET 31	8 €
GET 27	8 €
AMARETTO	8 €
POIRE WILLIAMS	8 €
COGNAC VS PRESTIGNAC	10 €

Nos Vins

Rosé		Rouge	
FONDUGUES PRADUGUES, EAU DE ROSÉ, 2023 DEMETER	29 €	CHÂTEAU LÉOUBE, LOVE, 2024 BÎO	34 €
Cinsault et Grenache - VIN DE FRANCE		Grenache et Syrah - VIN DE FRANCE	
DOMAÎNE ROUSTAN, LE PÏTCHOUNET, 2023 BÎO	26 €	DOMAÎNE VÎRET, MPN (MON PÏNOT NOÏR), 2021 COSMOCULTURE	32 €
Grenache - Syrah - AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE		Sciaccarellu - Mondeuse - Muscat d'Hambourg - Caladoc, Cinsault - VIN DE FRANCE	
CHÂTEAU LÉOUBE, LOVE, 2024 BÎO	32 €	MAS DES ESCARADES, LE COUSTÏAS, 2022 DEMETER	36 €
Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon AOP COTES DE PROVENCE		Grenache - Syrah - AOC Cote du Rhône Village Vaison La Romaine	
DOMAÎNE LA CHANCE, SAÏSON ÉPÏSODE 2, 2023 BÎO	29 €	MAS DES ESCARADES, HAUTES SERÏNES, 2022 DEMETER	50 €
Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - VIN DE FRANCE		Syrah - Grenache - AOC Cote du Rhône Village Vaison La Romaine	
Blanc		Orange	
MYRKO TEPUS, SAÏNT FRANÇOÏS, 2023 BÎO	30 €	DOMAÎNE VÎRET, HORUS, 2023 COSMOCULTURE	38 €
Clairette - VIN DE FRANCE		Bourboulenc - Petit Manseng - Différents Muscats - Carignan - Clairette - VIN DE FRANCE	
DOMAÎNE ROUSTAN, LES POULES RÏEUSES, 2022 BÎO	32 €	JEUX DE VÏNS, PUTES FÏMINÏSTES, 2022 BÎO	39 €
Sauvignon - Vermentino - AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE		Gewurztraminer - Muscat - VIN DE FRANCE	
DOMAÎNE LA CHANCE, HEURES HEUREUSES, 2023 BÎO	29 €	Petillant	
Chenin - Cabernet franc - VIN DE FRANCE		DOMAÎNE LA CHANCE, MÏDÏ MÏNUÏT, 2023 BÎO	37 €
FOLÏAS DE BACO, UÏVO RABÏGATO BRANCO, 2023 BÎO	32 €	Champagne	
100% Rabigato - PORTUGAL		DOMAÎNE VALÏRÏE & GAÏËL DUPONT, EN CHEMÏN, BÎO	73 €
ALDO VÏOLA, BÏANCOVÏOLA, 2022 BÎO	46 €	Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon	
Grillo - Catarrato - Grecanico - IGP TERRE SICILIANNE		DOMAÎNE VALÏRÏE & GAÏËL DUPONT, FRÏSSON BLANC, BÎO	93 €
		Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon	

Vins selection selon l'humeur d'Alex notre Barman

Vin au verre (12 cl)

BLANC	7.5 €
ROUGE	8 €
ROSE	6.50 €
PROSSECO	10 €
CHAMPAGNE	15 €

Le Canevas

Cuisine solaire, vins vivants & cocktails maison

La Soirée

Assiettes

CROUSTILLANTS DE PANISSES 9 €

Sauce au Yaourt, aux douces épices

SABLÉ PROVENÇAL 12 €

Sablé salé maison au basilic et à l'huile d'olive,
garni de chèvre frais artisanal - Produit de la londe

ACCRA DE POISSONS 16 €

Sauce chili

CREVETTES CROUSTILLANTES 13 €

Mayonnaise Maison

GUACAMOLE ET SES TORTILLAS ÉPICÉES 12 €

Maison, façon mexicaine

CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM 16 €

Confit d'oignon & croûtons

**WRAP DE SAUMON FUMÉ & JAMBON BLANC
ITALIEN** 16 €

Crème aux herbes fraîches

BROUSSE DE BREBIS LONDAÏSE 12 €

Miel ou confiture de figues, toasts au levain

L'INSTANT VÉGÉTARIEN 18 €

Légumes croquants, houmous

L'INSTANT CHARCUTERIE 22 €

Sélection de charcuteries fines italiennes & AOP

L'INSTANT FROMAGE 22 €

Du caractère, du crémeux, du fondant de
nos régions & d'Italie

TAPAS DU MOMENT

Demandez nous !

Nos desserts

DESSERTS DU JOUR

En Vitrine, Demandez nous !

Little sides / 6€

Pour plus de plaisir

FRITES DE PATATES DOUCES

Mayonnaise Maison



FRITES DE POMMES DE TERRE

Mayonnaise Maison

*Retrouvez les actualités du Canevas
sur instagram*



Regalez vous, profitez !

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes ; merci de nous consulter pour toute information.

Le Canevas

Cuisine solaire, vins vivants & cocktails maison

La Journée

Assiettes

OEUFS À LA COQUE / BROUILLES

Pain au levain

8 €



TARTINE DE SAISON :

Pain au levain, stracciatella - légumes ou fruits de saison

16 €



AVOCADO TOAST DU CANEVAS :

Pain au levain, guacamole maison, œuf poché, mesclun

16 €



BRIOCHE PERDUE A L'ITALIENNE :

Jambon cru, Fromage, Mesclun

14 €



LE BURG'OEUF :

Oeufs brouillés, cheddar, bacon, Mesclun

15 €



GRAVELAX DE SAUMON

Vinaigrette miel, moutarde et aneth.
Toast de pain au levain.

19 €

BURRATA CRÉMEUSE

Tomates anciennes, pesto maison, brunoise de melon et pastèque.

18 €



PLAT DU JOUR

Notre plat du jour évolue selon les produits de saison et les envies du chef

Douceurs

FAÏSELLE DE BREBIS FERMIERE:

Miel ou Confiture - Produite a La Londe

12 €



GRANOLA BOWL:

Granola maison, yaourt grec*, fruits de saison

9 €



DESSERTS EN VITRINE

Nos Pancakes - Gaufres

Notre trio de gaufres ou pancakes au choix



L'ORIGINAL

Noisettes - Caramel beurre salé, crème fouettée

9 €

LOVE CHOCO:

Banane sauce chocolat, crème fouettée

12 €

FRUIT LOVER:

Fruits de saison, creme fouettée, sirop d'érable

12.5 €

Suppléments

Pimp ton assiette

FETA

3 €

BACON

3 €

OEUF

2 €

Little sides / 6€

Pour plus de plaisir

FRITES DE PATATES DOUCES

Mayonnaise aux herbes fraîches



FRITES DE POMMES DE TERRE

Mayonnaise aux herbes fraîches

SALADE BOWL

Salade - Crudités

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes ; merci de nous consulter pour toute information.

Le Canevas

Cuisine solaire, vins vivants & cocktails maison

Nos Formules

Formule Petit Déj / 10 €

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé ou chocolat chaud

1 JUS 100% PUR FRUIT

Pomme / abricot / Cironade

TARTINES

Pain - beurre - confiture

Formule Brunch / 25€

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé ou chocolat chaud

1 JUS 100% PUR FRUIT

Pomme / abricot / Cironade

1 SALÉ

Au Choix à la carte

1 DOUCEUR AU CHOIX

Cookie/gâteau du jour ou mini granola bowl

Formule Plongeur / 24€

LE PLAT DU JOUR

Suivant l'humeur du Chef Luc

LE DESSERT DU JOUR

Suivant l'humeur Chef Luc

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES 12€

MOJITO

(Rhum oro, Perrier, Citron vert, Menthe, Sucre canne)

PINA COLADA

(Rhum oro, Jus d'ananas, Purée de coco, lait)

NEGRONI

(London Gin, Campari, Martini rosso)

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

(Cachaça ou Vodka, Citron vert, Sucre canne)

MULE

(Vodka ou Gin ou Tequila ou Rhum,
Citron vert, Ginger beer, Angostura)

PALOMA

(Tequila silver, Jus pamplemousse,
Citron vert, Perrier, Sucre canne)

LONDON GIN TONIC

(London Gin, Tonic, 1/4 Citron jaune)

COCKTAILS SIGNATURE 15€

SOLEIL OCCITAN

(Gin de Provence, Sarti Rosa, Vanille Madagascar,
Citron vert, Limonade)

SUNSET MARTINI

(Rhum blanc & ambré, Fruit de la passion,
Vanille Madagascar, Orgeat, Citron vert)

AGAVE RED

(Tequila Gold, Liqueur de Figue,
Citron jaune, Ginger beer)

FUMÉ DE PROVENCE

(Whisky Single Malt, Martini rosso,
Sirop Miel Provence, Angostura)

L'EMERAUDE LONDAIS

(Vodka de Provence, Liqueur de Melopépo,
Jus de Pomme brut, Citron vert, Sirop Concombre)

BAR À SPRITZ 12€

APEROL SPRITZ

HUGO SPRITZ

SARTI ROSA SPRITZ

ITALICUS SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

BALLET DE THYM* 14€

SPRITZ SIGNATURE

(Lillet blanc, Liqueur de Thym,
Sirop pêche, Citron vert,
Prosecco, Perrier)

MOCKTAILS DU CANEVAS 9€

• VIRGIN MOJITO

(Perrier, Citron vert,
Jus de pomme,
Menthe, Sucre canne)

• VIRGIN PINA

(Jus d'ananas,
Purée de coco,
lait)

• VIRGIN SPRITZ

(Spritz sans Alcool,
Jus d'orange
pressé)

• VIRGIN SUNSET

(Jus de Passion,
Sirop Vanille,
Sirop Orgeat,
Citron vert)

• VIRGIN PALOMA

(Jus Pamplemousse,
Citron vert,
Perrier, Sucre canne)



LE CANEVAS

TAPAS | VINS | COCKTAILS