

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de quinoa, crème d'agrumes et ses perles citronnées	15.50€
Tartare de thon juste épicé au combawa	12.90€
Tataki de thon aux saveurs d'Asie	13.90€
Salade de fenouil et carottes au miel et soja	
Pain de poissons et crustacés maison aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée	11.50€

LA TERRE

Foie gras de canard en deux façons : en mi-cuit et en panna cotta et son chutney d'oignons rouges ananas-framboises	16.50€
Terrine de canard confit maison et son coeur marbré aux fruits confits, fraîcheur de cerfeuil et ketchup de carottes	11.50€
Mousse de chèvre frais maison aux herbes sur son coulis de betteraves et framboises et son jambon de Serrano	11.50€
La Burrata et son tartare d'avocats, tomates, pastèque, pesto basilic et grenades	13.50€

LES SALADES

Salade César (Salade, tomates confites, filet de poulet mariné au citron vert, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César)	15.90€
Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, croûtons de chèvre chauds au miel, graines de courges)	15.50€
Salade végétarienne (salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de quinoa et son pesto)	14.50€
Salade Côté Mer (salade, tartare d'avocats, tomates, pastèque et ses crevettes roses, pain de poissons, saumon fumé maison)	17.90€

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)	21.90€
Les huîtres de la Guittière n°3	
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€	
Les langoustines	
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.90€	
Les crevettes roses 200g	10.50€
Les bulots	9.90€

MOULES FRITES (selon arrivage)

Moules marinières	13.90€
Moules à la crème	14.90€
Moules au Roquefort	15.90€
Moules au chorizo	16.20€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu sur son crémeux de quinoa aux légumes, sauce vierge tomate-basilic, verveine-citron	16.50€
Queue de lotte sauce chorizo, riz jaune et poivrons	21.50€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenaille	19.90€
Noix de St-Jacques et son émulsion de chou-fleur à l'aneth, sauce vierge poire-hibiscus et grenades, légumes du moment	24.90€

NOS TARTARES ET TATAKI

Tartare de thon préparé juste épicé au combawa, frites et salade verte	18.50€
Tartare de boeuf charolais préparé, coupé au couteau, frites et salade verte	17.90€
Tataki de boeuf aux saveurs d'Asie, soja et sésames, frites et salade verte	19.90€

MENU CANOA - 28.00€

Pain de poissons aux crustacés maison, aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée
--OU--
Terrine de canard confit maison et son coeur marbré aux fruits confits, fraîcheur de cerfeuil et ketchup de carottes
--OU--
Mousse de chèvre frais maison aux herbes sur son coulis de betteraves et framboises et son jambon de Serrano

Filet de merlu sur son crémeux de quinoa aux légumes, sauce vierge tomate-basilic, verveine-citron
--OU--
Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites et salade verte
--OU--
Poitrine de porc cuisson basse température, rhum, miel et épices, frites et salade verte

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
--OU--
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille-bourbon
--OU--
Salade de fruits frais maison
--OU--
Tiramisu à la liqueur de Vendée

MENU EVASION - 42.00€

L'assiette de fruits de mer (SUPPLÉMENT 2.50€) (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)
--OU--
Foie gras de canard maison en deux façons : en mi-cuit et en panna cotta et son chutney d'oignons rouges ananas-framboises
--OU--
Tartare de thon juste épicé au combawa

Noix de St-Jacques et son émulsion de chou-fleur à l'aneth, sauce vierge poire-hibiscus et grenades, légumes du moment
--OU--
Queue de lotte, sauce chorizo, riz jaune et poivrons
--OU--
Filet de canette français, sauce cassis et poivre de Madagascar, légumes du moment

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
--OU--
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille-bourbon
--OU--
Carpaccio d'ananas frais maison et sa boule de glace rhum-raisins
--OU--
Tarte au citron maison revisitée façon mojito

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

9.90€

Jambon, frites
ou
Blanc de poulet, frites
ou
Baby moules marinières, frites (selon arrivage)

Glace enfant

Bon Appétit

LES SPECIALITÉS

La trilogie des saveurs du monde (Saumon fumé maison, tataki de thon aux saveurs d'Asie, tartare de thon juste épicé au combawa et son tartare d'avocats, tomates, pastèque)	22.90€
La paëlla maison revisitée à notre façon (queue de lotte, encornet, crevette sauvage et sa St-Jacques, moules, sauce chorizo, riz jaune et poivrons)	24.90€
L'assiette du Canoa (selon arrivage) (moules marinières, frites, pain de poissons et saumon fumé maison, fruits de mer)	25.00€
L'assiette chaude végétale (Crèmeux de quinoa, pommes de terre grenaille et ses légumes de saison, sauce vierge)	15.50€

Assiette de frites	4.00€
Salade verte	3.50€
Assiette de légumes	4.50€

LES VIANDES

Le burger maison du Canoa, frites, salade verte (Pain, steak haché du boucher VBF, tomates, oignons confits, cornichons pickles, mozzarella, sauce burger façon Canoa)	16.50€
Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites, salade verte	17.90€
Entrecôte VBF (300gr) sauce au roquefort, frites et salade verte	27.90€
Poitrine de porc cuisson basse température, rhum miel et épices, frites et salade verte	16.90€
Filet de canette français, sauce cassis et poivre de Madagascar, légumes du moment	22.90€

Assiette de frites	4.00€
Supplément sauce poivre ou roquefort	2.00€

Toutes nos sauces sont faites maison

LES FROMAGES

Fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France Fromager et notre fromage de chèvre provient des Herbiers (Vendée).	
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	9.50€

LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de Vendée	7.90€
Tarte au citron maison revisitée façon mojito	8.50€
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille-bourbon	8.00€
Salade de fruits frais maison	7.50€
Carpaccio d'ananas frais maison et sa boule de glace rhum-raisins	8.50€
Café gourmand	8.50€
Thé gourmand (Dammann)	9.50€
Thé menthe gourmand (Dammann)	9.90€
Assiette gourmande	6.90€
Mojito gourmand	14.50€

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins
Demandez nous notre carte des glaces !

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte.
Nous sommes ouverts jusqu'au 12 novembre.
Service tardif. Pensez à réserver !

02 51 96 91 34