



Plats  
à  
emporter



CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

UNIQUEMENT LES 23, 24, 30 ET 31 DÉCEMBRE

Pour vos  
apéritifs  
dînatoires



### Assortiment de pièces "cocktail"

Panacotta foie gras sur son chutney d'oignons rouge framboise, toast de lapin en effiloché à la moutarde, saumon gravlax et crème citron, magret de canard séchée au chèvre frais

12 pièces : 16,00€  
24 pièces : 30,00€

### Bouchon réunionnais

0,70€ la pièce

Nos  
entrées

Saumon gravlax  
en robe de betterave  
et son taboulet  
de quinoa

10,50€

Foie gras maison et  
son confit de figues,  
perles toastées au pain  
de céréales

12,00€

(peut être vendu en terrine de 80g)

Saumon gravlax en filet sous vide pretranché 80€/kg

Foie gras en terrine 250g/27,50€ et 500g/55€ (110€/kg)





## Nos plats

Papillote de lotte et sa gambas au chorizo façon Canoa **18,50€**

Papillote de St Jacques juste snackées, sauce au gin de Vendée, shiitake, potimarron et légumes du moment **18,90€**

Magret de canard français au kumquats et Triple Sec de Vendée, panais et légumes du moment en papillote **17,90€**

## Menu des Fêtes de fin d'Année

Formule 1 à **35€** (mise en bouche + entrée + poisson **ou** viande)  
Formule 2 à **47€** (mise en bouche + entrée + poisson + viande)

Raviole de crustacés sur sa bisque de homard  
.....

Foie gras maison et sa St Jacques marinée juste snackée sur figue rôtie  
.....

Filet de turbo et sont jus corsé de canard,  
mini légumes  
.....

Médaille de veau et sa gambas rôtie, sauce aux girolles,  
risotto de quinoa et vieux légumes





Pour toutes vos  
commandes  
des fêtes de fin d'année,  
merci de réserver  
minimum  
5 jours à l'avance.

# CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

☎ **02.51.96.91.34 ou 06 72 65 98 49**

39 rue des Sables d'Or - Plage du Boisvinet  
85520 JARD SUR MER

[www.canoa.fr](http://www.canoa.fr)

Rejoignez-nous sur 