CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES ENTRÉES

LA MER

Rillettes de poissons maison à la grenade et combawa, pickles de choux-fleurs et crackers à la sauge	10.90€
Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth, poivre Sansho et sa crème citronnée	14.50€
Duo de couteaux et coques gratinés en persillade, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et noisettes, fraîcheur de poivrons grillés	14.90€

LA TERRE

Foie gras de canard maison à notre façon et son chutney découverte	15.90€
Crème de mogettes, chips au lard et parmesan	10.90€
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et son ketchup de potimarron	10.90€

Tous nos poissons et viandes sont fumés maison

LES FRUITS DE MER

Les huîtres de la Guittière
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu au beurre rouge sur son lit de risotto maison	16.00€
Dos de cabillaud infusé au magret fumé, jus corsé au fenouil et poivre de Madagascar, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et noisettes	20.90€
Duo de St Jacques et gyoza de homard, bisque de homard au Porto et fève de tonka, espuma de potimarron et ses légumes du moment	24.90€

LES VIANDES

Burger Vendéen (Pain, steack haché du boucher, lard fumé, mizotte de Vendée, crème de mogettes, tomates, cornichons, oignons rouges)	16.00€
Pièce de boeuf sauce forestière, échalotte confite, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille	16.90€
Parmentier de canard sauce au poivre, purée en deux façons : écrasé de pommes de terre et espuma de potimarron	16.50€
Filet de canette de Vendée aux cèpes et shiitakes, poivre africain, purée de rutabaga au miel de Finfarine, légumes du moment	21.50€
Assiette de frites	3.90€
Supplément sauce poivre ou Roquefort	1.90€

Toutes nos sauces sont maison
Toutes nos viandes sont d'origine française

LES FROMAGES

Fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France Fromager et notre fromage de chèvre des Herbiers (Vendée).

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	9.00€

LES DESSERTS

Dessert du jour	7.00€
Tiramisu à la liqueur de Vendée	7.50€
Tarte citron revisitée façon mojito	8.50€
Croquant 3 chocolats et sa mousse au beurre de cacahuète maison	8.50€
Café gourmand	8.50€
Thé gourmand (Dammann)	9.50€
Thé menthe fraîche 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 !

MENU CANOA - 26.00€

Rillettes de poissons maison à la grenade et combawa, pickles de choux-fleurs et crackers à la sauge
--ou--
Crème de mogettes, chips au lard et parmesan
--ou--
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et son ketchup de potimarron

*****

Filet de merlu au beurre rouge sur son lit de risotto maison
--ou--
Pièce de bœuf sauce forestière, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille
--ou--
Parmentier de canard sauce au poivre, purée en deux façons : écrasé de pommes de terre et espuma de potimarron

*****

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
--ou--
Tiramisu à la liqueur de Vendée
--ou--
Dessert du jour

MENU EVASION - 39.50€

9 huîtres de la Guittière
--ou--
Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth, poivre Sansho et sa crème citronnée
--ou--
Foie gras de canard maison à notre façon et son chutney découverte
--ou--
Duo de couteaux et coques gratinés en persillade, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et noisettes, fraîcheur de poivrons grillés

*****

Duo de St Jacques et gyoza de homard, bisque de homard au Porto et fève de tonka, espuma de potimarron et ses légumes du moment
--ou--
Dos de cabillaud infusé au magret fumé, jus corsé au fenouil et poivre de Madagascar, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et noisettes
--ou--
Filet de canette de Vendée aux cèpes et shiitakes, poivre africain, purée de rutabaga au miel de Finfarine et ses légumes du moment

*****

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
--ou--
Croquant 3 chocolats et sa mousse au beurre de cacahuète maison
--ou--
Tarte au citron revisitée façon mojito

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)
9.50€

Jambon blanc, frites
ou
Poulet, frites
ou
Merlu et son risotto

Glace enfant

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte.
Nous sommes ouverts jusqu'au 13 Novembre puis du 14 au 31 Décembre 2022.
(plus d'infos sur www.canoa.fr)
Service tardif.
Pensez à réserver !
02 51 96 91 34

Bon Appétit

Conception : www.yesapub.fr