

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

MENU CANOA - 26.00€

Pain de poisson aux crustacés maison, aux saveurs de nos voyages
--ou--
Terrine de canard confite maison marbrée au foie gras, fraîcheur d'estragon et citron vert
--ou--
Tomates, pastèque, mozzarella Di Buffalla, pesto de basilic et sa chiffonnade de jambon Serrano

Filet de merlu sur son risotto de quinoa au parmesan sauce vierge tomates, menthe et petit pois
--ou--
Pièce de bœuf VBF sauce au poivre, frites, 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--
Tiramisu à la liqueur de Vendée
--ou--
Salade de fruits frais maison
--ou--
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise vanille-bourbon

MENU EVASION - 38.00€

L'assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)
--ou--
Foie gras de canard en deux façons : en mi-cuit et en panacotta maison, chutney framboises-oignons rouges
--ou--
Tartare de thon juste épicé au combawa

Noix de St Jacques juste snackées, émulsion de céleri au paprika, sauce vierge à la grenade et estragon, légumes du moment
--ou--
Queue de lotte, riz jaune et poivrons sauce chorizo
--ou--
Filet de canette de Vendée Maison Soulard sauce cassis au poivre de Madagascar, légumes du moment

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

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 9.50€

Jambon blanc, frites
ou
Poulet, frites
ou
Baby moules frites (selon arrivage)

Glace enfant

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte.
Nous sommes ouverts jusqu'à fin décembre.
Service tardif.
Pensez à réserver !
02 51 96 91 34

Bon Appétit

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, fraîcheur citron, vanille, taboulé de quinoa 14.50€
Tartare de thon aux saveurs des îles, (gingembre, soja, coriandre et combawa) 12.90€
Pain de poisson aux crustacés maison, aux saveurs de nos voyages 10.90€
Carpaccio de poulpes et son céviche de crevettes et avocat au parfum de coriandre, fraîcheur citron, vanille 14.50€

LA TERRE

Foie gras de canard en deux façons : en mi-cuit et en panacotta maison, chutney framboises-oignons rouges 15.90€
Terrine de canard confite maison marbrée au foie gras, fraîcheur d'estragon et citron vert 10.90€
Tomates, pastèque, mozzarella Di Buffalla, pesto de basilic et sa chiffonnade de jambon Serrano 11.50€
Tous nos poissons et viandes sont fumés maison

LES SALADES

Salade César 15.50€
(Salade, tomates confites, filet de poulet mariné au citron vert, croûtons à l'ail, pétales de parmesan, sauce César)
Salade de chèvre chaud 14.50€
(salade, tomates confites, crottins de chèvre chaud au miel, graines de courges)
Salade végétarienne 13.90€
(salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de quinoa et son pesto)
Salade Coté Mer 17.50€
(salade, tomates confites, crevettes roses, pain de poisson, saumon fumé maison et son céviche de crevettes et avocat)

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer 20.90€
(3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)
Les huîtres de la Guittière n°3
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€
L'assiette de langoustines
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.80€
Les crevettes roses 200g 9.90€
Les bulots 8.90€

MOULES FRITES (selon arrivage)

Moules marinières 12.90€
Moules à la crème 13.90€
Moules au Roquefort 15.50€
Moules au chorizo 15.90€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu sur son risotto de quinoa au parmesan sauce vierge tomates, menthe et petit pois 16.00€
Queue de lotte, riz jaune et poivrons sauce chorizo 20.90€
Tartare de thon aux saveurs des îles, (gingembre, soja, coriandre et combawa), frites et salade verte 17.90€

LA PLANCHA

Noix de St Jacques juste snackées, émulsion de céleri au paprika, sauce vierge à la grenade et estragon, légumes du moment 23.90€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenaille 19.90€

LES SPECIALITÉS

L'assiette chaude végétale du Canoa 14.90€
(Légumes de saison, pommes de terre grenaille, risotto de quinoa, riz jaune et sauce vierge)
La trilogie des saveurs du monde 21.90€
(Saumon fumé maison, carpaccio de poulpes, céviche de crevettes et avocat, tartare de thon juste épicé au combawa, taboulé de quinoa, fraîcheur citron, vanille)
La Paëlla revisitée maison à notre façon 23.90€
(queue de lotte, encornet, crevette sauvage et sa St Jacques, moules, sauce chorizo, riz jaune et poivrons)
L'assiette du Canoa (selon arrivage) 24.00€
(moules marinières, frites, pain de poisson et saumon fumé maison, fruits de mer)

Assiette de frites 3.90€
Salade verte 3.20€
Assiette de légumes du moment 4.00€

LES VIANDES

Le Burger maison façon Canoa, frites, salade 15.90€
(Pain, steak haché du boucher VBF, tomate, oignons confits, cornichons pickles, mozzarella, sauce burger maison)
Tartare de bœuf charolais, préparé, coupé au couteau, frites, salade verte 16.90€
Pièce de bœuf VBF, sauce au poivres, frites, salade verte 16.90€
Entrecôte VBF (300gr), sauce au roquefort, frites et salade verte 27.00€
Poitrine de porc cuisson basse température, rhum miel et épices, frites et salade verte 15.90€
Filet de canette de Vendée Maison Soulard, sauce cassis au poivre de Madagascar, légumes du moments 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

Tiramisu à la liqueur de Vendée 7.50€
Tarte citron revisitée façon mojito 8.50€
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise vanille-bourbon 7.90€
Salade de fruits frais maison 6.90€
Carpaccio d'ananas frais maison et sa glace baba au rhum 8.00€
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 !