

Toute l'équipe du Canoa vous souhaite la bienvenue

Nous sommes ouverts du 15 mars au 15 novembre

De mars à juin et de septembre à novembre fermé le lundi soir et le mardi toute la journée

Ouvert tous les jours en juillet et août

Service tardif

Ouvert toute la journée à partir de 9H30

Repas de groupes, baptême, anniversaire etc... Demandez-nous nos formules groupes en tout inclus

Pensez à réserver !!!

LES ENTREES

La Mer

Tartare de saumon à la mangue,
ananas, combawa, coulis vert
et sa gelée à la vodka 11.50€

Saumon gravelax à l'aneth, coriandre et son
taboulé de choux fleurs
aux épices d'Orient 12.00€

Pain de poisson maison, sauce cocktail 8.50€

La Végétale

L'assiette végétarienne 14.50€
Cappuccino de légumes au piment d'Espelette,
carottes, betteraves, concombres, radis,
tomates et taboulé de choux fleurs

La Terre

Foie gras de canard maison,
chutney de mangue et
son ketchup pimenté 14.50€

Petit tartare de bœuf charolais juste iodé
et son zeste de combawa 12.50€

Carpaccio de bœuf charolais, roquette,
parmesan et pignons de pins 8.50€

Terrine de canard confit et foie gras,
demi glace balsamique 7.90€

La tomate mozzarella di bufala
et son pesto d'herbes 8.50€

LES SALADES

Salade Caesar à notre façon

(Salade Romaine, crudités, filet de poulet mariné au citron vert, ananas, chips de parmesan, croûtons, pop-corn, sauce blanche)

Salade de chèvre chaud

(Salade, crudité, vinaigrette à l'huile de noix, toasts crottin de chèvre, pignons de pins)

Salade végétarienne

(Salade, carottes, betteraves, concombres, radis, choux fleurs, tomates, ananas, pop-corn, sauce blanche)

Salade Nordique

(Salade, crudités, saumon gravelax aux herbes, crevettes, roll mops, harengs, sauce blanche et zeste de combawa)

Salade Gourmande

Salade, crudités, magret de canard séché, gésiers, lardons, foie gras, vinaigrette de framboise)

16.50€

LES PRODUITS DE LA MER

Assiette de fruits de mer

14.50€ (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)

Les huîtres de la Guittièrre n°3

Par 6
13.50€

9.90€

Par 12

19.00€

12.50€ l'assiette de langoustines

Par 6

9.90€

Par 9
15.90€

14.80€

Les crevettes roses 200g

8.50€

Les bulots

7.00€



■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES MOULES, FRITES

Moules marinières

11.50€

Moules à la crème

12.50€

Moules au curry

12.90€

Moules au Roquefort

13.50€

Moules au chorizo

14.50€

LES POISSONS

Filet de merlu sur son lit de choux cuisinés
aux fruits de mer et saumon fumé

13.90€

Pavé de saumon au curry
et ses légumes de saison

14.50€

Rôti de queue de lotte, riz jaune et poivrons,
sauce au chorizo

17.00€

Tartare de saumon préparé, frites

14.50€

LA PLANCHA

Crevettes sauvages au combawa
et légumes de saison

17.80€

Noix de St Jacques sauce vierge
et légumes de saison

19.50€

Petites seiches en persillades
et pommes de terre grenailles

14.90€

LES SPECIALITES

Paëlla à notre façon
*Merlu, crevette, St Jacques,
moules et seiche sauce chorizo*

19.90€

Notre choucroute
*Saumon, crevette, St Jacques,
moules, seiche, sauce crème*

20.50€

L'assiette du Canoa
*Moules, frites et farandole de la mer
le tout harmonieusement assemblé*

22.00€

LES VIANDES

Le burger maison, frites, salade

Pain, steak haché du boucher, tomates, compotée d'oignons confits, cornichons pickles, cheddar, sauce burger maison

13.90€

Double carpaccio de bœuf charolais, roquette, parmesan, pignons de pin, frites

15.90€

Tartare de bœuf charolais préparé, coupé aux couteaux, frites, salade verte

15.50€

Pièce de bœuf grillée, sauce au poivre vert, frites, salade verte

16.00€

Entrecôte 300gr sauce roquefort, frites, salade verte

18.50€

Confit de canard maison, compotée d'oignons, pommes de terre grenailles à la fleur de sel de Noirmoutier, salade verte

13.90€

Portion de frites

3.50€

Nos sauces maison : poivre vert, roquefort

Toutes nos viandes sont d'origine UE

MENU DES BAMBINS

(Jusqu'à 12 ans)

8.50€

Steak haché du boucher, frites

OU

Jambon blanc, frites

OU

Baby moules, frites

Glace cornetto

LA FORMULE *

14.50€

Entrée, plat, café

OU

Plat, dessert, café

Voir ardoise

*Servi uniquement
le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés

LE CANOA

21.90€

Pain de poisson maison, sauce cocktail

La tomate mozzarella di bufala et son pesto d'herbes

Terrine de canard confit et foie gras maison, demi glace
au balsamique

—————

Filet de merlu sur son lit de choux cuisiné
aux fruits de mer et saumon fumé

Confit de canard maison, compotée d'oignons,
Pommes de terre grenaille à la fleur de sel de Noirmoutier

Pièce du bœuf grillée sauce au poivre vert,
frites, salade verte

—————

Sélection de fromages, salade verte à l'huile de noix et sa
compotée de pruneaux

Panacotta au coulis de fruits et son crumble

Salade de fruits frais

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise, vanille,
bourbon

L'EVASION

29.90€

Assiette de fruits de mer
(3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, bulots)

Foie gras de canard maison,
chutney de mangue et son ketchup pimenté

Tartare de saumon à la mangue, ananas, combawa,
coulis vert et gelée à la vodka

—————

Rôti de queue de lotte, riz jaune et poivrons,
sauce au chorizo

Noix de St Jacques, sauce vierge et légumes de saison

Entrecôte sauce roquefort, frites, salade verte

—————

Sélection de fromages, salade verte à l'huile de noix
et sa compotée de pruneaux

Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café

Tarte au citron meringuée et son coulis de fruits rouges

LES FROMAGES

Sélection de fromages, salade verte à l'huile de noix et sa compotée de pruneaux 6.50€

Fromage gourmand : 9.90€

Sélection de fromages, salade verte à l'huile de noix, compotée de pruneaux
le tout accompagné d'un verre de Bordeaux

LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café 7.00€

Tarte au citron meringuée et son coulis de fruits rouges 7.00€

Panacotta au coulis de fruits et son crumble 6.00€

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise, vanille, bourbon 7.00€

Salade de fruits frais 6.50€

Café gourmand 6.90€

Thé gourmand 7.90€

Thé menthe fraîche gourmand 8.20€

Assiette gourmande 5.50€



Tous nos desserts sont élaborés par nos soins