

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon gravelax « Écossais » en robe de betteraves à l'aneth et sa crème d'agrumes	12.90€
Tartare de thon juste épicé aux combawa	11.50€
Sphère de rillettes de poissons maison à la fraîcheur d'herbes et agrumes, sur son lit de wakamé et perles de Yuzu	9.90€

LA TERRE

Foie gras de canard maison en 2 façons : mi-cuit et en panacotta, chutney de figues et jus de betterave	14.50€
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et vinaigre balsamique, croustillant en feuille de brique et pickles de légumes d'automne	9.90€
Crème de mogettes parsemé de copeaux de parmesan, roquette et jambon de vendée	9.90€
Camembert rôti au four et son jambon de Vendée, salade verte	11.90€

LES SALADES

Salade Gourmande (Salade, crudités, magret de canard séché, gésiers, lardons, foie gras de canard maison et sa vinaigrette de framboise)	16.50€
Salade de chèvre chaud au miel de Vendée (Miel de Finfarine - salade, crudités, 3 toasts de crottin de chèvre chaud)	13.50€
Salade végétarienne (Salade, crudités de saison, quinoa et son pesto de roquette)	12.90€
Salade Côté Mer (Salade, crudités, croûtons, crevettes, St Jacques, saumon gravelax et rillettes de poissons maison)	15.90€

LES PRODUITS DE LA MER

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)	19.90€
Les huîtres de la Guittière n°3 Par 6 : 9.90€ - Par 9 : 14.50€ - Par 12 : 19.00€	
L'assiette de langoustines Par 6 : 9.90€ - Par 9 : 14.80€	
Les crevettes roses 200g	9.00€
Les bulots	7.90€

Sur commande 48h à l'avance
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 42.00€/pers
(5 huîtres, 5 langoustines, 1/2 tourteau, crevettes roses,
bulots, palourdes, bigorneaux)

MOULES FRITES (selon saison)

Moules marinières	11.90€
Moules à la crème	12.90€
Moules au Roquefort	13.90€
Moules au chorizo	14.90€

LA PLANCHA

Noix de St Jacques juste snackées, sauce au gin de Vendée (Maison Vrignaud), shiitaké, purée de potimarron et légumes du moment	21.50€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenailles	15.50€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de julienne au crumble d'herbes et son pesto sauce à l'aneth, purée de potimarron	14.90€
Queue de lotte, riz jaune et poivrons, sauce au chorizo	19.00€
Tartare de thon préparé, frites et salade verte	16.00€

LES SPECIALITÉS

La trilogie aux saveurs du Monde (Saumon gravelax sur son lit de quinoa, tartare de thon juste épicé, sphères de rillettes de poisson maison et algues wakamé)	20.50€
Paëlla à notre façon (Queue de lotte, riz jaune, poivrons, crevettes sauvages, St Jacques, encornets, moules, sauce chorizo)	21.90€
L'assiette du Canoa (selon saison) (Moules, frites et sa farandole de la mer, le tout harmonieusement assemblé)	22.00€
L'assiette chaude végétale du Canoa (Carottes, pommes de terre grenaille, potimarrons, panais, riz jaunes, pesto...)	13.90€
Assiette de frites	3.50€
Salade verte	3.00€
Assiette de légumes du moment	3.90€

LES VIANDES

Le Burger Vendéen maison façon Canoa, frites, salade (Pain, steak haché façon Bouchère VBF, tomate, compotée d'oignons confits, cornichon pickles, mizotte, crème de mogettes, jambon de Vendée, sauce burger maison)	14.50€
Tartare de boeuf charolais, préparé, coupé au couteau, frites, salade verte	15.50€
Pièce de boeuf VBF sauce forestière, pommes de terre grenailles et champignons	16.00€
Entrecôte 300gr Pays de la Loire, sauce au Roquefort, frites, salade verte	21.50€
Parmentier de canard au poivre de Madagascar et son duo de purée maison (pomme de terre et potimarron), sauce moutarde, salade	14.90€
Magret de canard Français aux kumquats et triple sec de Vendée (maison Vrignaud), purée de panais et légumes du moment	19.50€
Portion de frites	3.50€

Nos sauces maison : forestière, moutarde et Roquefort
Toutes nos viandes sont d'origine française

MENU CANOA - 23.90€

Crème de moquette parsemée de copeaux de parmesan et de jambon de Vendée	--OU--
Sphère de rillettes de poissons maison à la fraîcheur d'herbes et agrumes, sur son lit de wakamé et perles de Yuzu	--OU--
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et vinaigre balsamique, croustillant en feuille de brique et pickles de légumes d'automne	*****
Filet de julienne au crumble d'herbes et pesto de roquette, sauce à l'aneth, purée de potimarron	--OU--
Parmentier de canard au poivre de Madagascar et son duo de purée maison (pommes de terre et potimarron) sauce moutarde et salade verte	--OU--
Pièce de boeuf sauce forestière, pommes de terre grenailles et champignons	*****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	--OU--
Verrine aux saveurs de fruits rouges et vanille	--OU--
Salade de fruits frais maison	--OU--
Brownies au chocolat maison et sa crème anglaise vanille-bourbon	

MENU EVASION - 33.50€

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, bulots)	--OU--
Foie gras de canard maison en deux façons : mi-cuit et en panacotta, chutney aux figues et jus de betteraves	--OU--
Saumon gravelax (Écossais) en robe de betteraves et sa crème d'agrumes	*****
Queue de lotte, riz jaune et poivrons, sauce au chorizo	--OU--
Noix de St Jacques juste snackées, sauce au gin de Vendée (Maison Vrignaud), shiitaké, purée de potimarron, légumes du moment	--OU--
Magret de canard Français au Kumquats et triple sec de Vendée (Maison Vrignaud), purée de panais, légumes du moment	*****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	--OU--
Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café	--OU--
Tarte au citron revisitée et son coulis de fruits rouges	--OU--
Mi-cuit au caramel beurre salé et sa crème anglaise vanille-bourbon	

LA FORMULE

Servi uniquement
le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés

14.50€

Entrée, plat, café
ou
Plat, dessert, café

Voir ardoise

MENU DES BAMBINS

(jusqu'à 12 ans)

9.50€

Steak haché du boucher, frites
ou
Jambon blanc, frites
ou
Baby moules, frites
selon saison

Glace cornetto

LES FROMAGES

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

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	7.50€
Fromage gourmand (Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment, le tout accompagné d'un verre de Bordeaux)	10.90€

LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café	7.00€
Tarte au citron maison revisitée et son coulis de fruits rouges	7.00€
Verrine aux saveurs de fruits rouges et vanille maison	6.90€
Mi-cuit au caramel beurre salé et sa crème anglaise, vanille bourbon	7.50€
Brownies au chocolat maison et sa crème anglaise vanille bourbon	7.00€
Salade de fruits frais maison	6.50€
Dessert du jour	6.90€
Café gourmand	7.50€
Thé gourmand	8.50€
Thé menthe fraîche gourmand	8.80€
Assiette gourmande	6.50€
Mojito gourmand	13.50€

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins

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