

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

MENU DES BAMBINS

(jusqu'à 12 ans)

9.50€

Steak haché du boucher, frites

ou

Jambon blanc, frites

Glace enfant



LA FORMULE

Servie uniquement
le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés

14.90€

Entrée, plat, café

ou

Plat, dessert, café

Voir ardoise

Pensez à nous
demander notre
carte des plats
à emporter
pour les fêtes
de fin
d'année !

VOIR ARDOISE
POUR NOS
SUGGESTIONS
DU MOMENT

MENU EVASION - 34.90€

8 Huitres de la Guittière

13,50€

--OU--

Duo de saumon fumé maison
et saumon gravelax en robe de betteraves, quinoa à l'aneth

13,90€

--OU--

Foie gras mi-cuit à l'esturgeon fumé maison, perles de truffes,
chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar

15,50€

--OU--

Foie gras marbré maison, perles de truffes
chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar

14,90€

Duo de St Jacques et Gyoza de homard, bisque et
coulis d'estragon, purée de choux fleurs, légumes du moment

23,50€

--OU--

Dos de cabillaud infusé au magret fumé,
écrasé de pommes de terre miel et noisettes
et sa crème d'ail noir

19,00€

--OU--

Magret de canard sauce aux figues et foie gras,
purée de potimarron et légumes du moment

19,50€

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

7,50€

--OU--

Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café

7,00€

--OU--

Tarte au citron revisitée façon mojito

7,50€

--OU--

Mi-cuit au caramel beurre salé maison

7,50€

Demandez-nous la carte des glaces !

MENU CANOA - 23.90€

Crème de mogettes de Vendée,
chips de poitrine de porc et parmesan

9,90€

--OU--

Effiloché de joue de porc à la moutarde à l'ancienne
et champignons, coriandre, vinaigrette de framboise
et son tartare de betteraves

9,90€

--OU--

Rillettes de poissons maison à la grenade et combawa,
maquereau fumé et crème aux herbes

9,90€

Filet de merlu, émulsion de potimarron au fromage frais,
crème citronnée et son crumble thym, citron

14,90€

--OU--

Suprême de volaille cuisson basse température,
sauce cassis et vin rouge, oignons grelots
écrasé de pommes de terre miel et noisettes

14,90€

--OU--

Pièce de bœuf sauce forestière, poêlée de champignons
et pommes de terre grenaille

16,00€

Assiette de fromages affinés, salade verte
et son condiment découverte

7,50€

--OU--

Crème brûlée à la fève de Tonka

6,90€

--OU--

Brownie au chocolat maison et son caramel au beurre salé

7,00€

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