

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES ENTRÉES

LA MER

Duo de saumon et merlu fumés et son céviche de légumes, chantilly citronnée	13.50€
Tartare de thon juste épicé au combawa	11.50€
Pain de poissons et crustacés maison aux saveurs d'Asie, gingembre, citronnelle, soja et coriandre	9.90€

LA TERRE

Foie gras de canard maison en 2 façons : mi-cuit et en panacotta, chutney de fraise-rhubarbe	14.50€
Terrine de canard confit maison marbrée au foie gras, abricots secs et pistaches	9.90€
Chèvre frais aux herbes et ses crackers aux graines, chiffonnade de jambon de Vendée	9.90€

LES SALADES

Salade de chèvre chaud en deux façons (Salade, crudités, toasts de crottin de chèvre chaud et chèvre frais)	13.50€
Salade César à notre façon (Salade, crudités, filet de poulet mariné au citron vert, chips de parmesan, croûtons, sauce blanche)	14.50€
Salade végétarienne (Salade, crudités de saison, quinoa et son pesto de roquette)	12.90€
Salade Côté Mer (Salade, crudités, poisson fumé et pain de poissons maison, crevettes roses et sa St Jacques)	15.90€

LES FRUITS DE 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€

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, émulsion de fenouil aux baies de la passion, sauce vierge à la grenade, légumes du moment	21.90€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenailles	15.90€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu sur son risotto de quinoa au parmesan sauce vierge tomates basilic et graines de courges	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

L'assiette chaude végétale du Canoa (Carottes, courgettes, pommes de terre grenaille, risotto de quinoa, riz jaunes, sauce vierge...)	13.90€
La trilogie aux fusions des saveurs du Monde (St Jacques juste snackée et son céviche de légumes, tartare de thon aux épices, duo de merlu et saumon fumés maison)	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€

Assiette de frites	3.50€
Salade verte	3.00€
Assiette de légumes du moment	3.90€

LES VIANDES

Le Burger maison façon Canoa, frites, salade (Pain, steak haché façon Bouchère VBF, tomate, compotée d'oignons confits, cornichon pickles, mozzarella, sauce burger maison)	15.50€
Tartare de boeuf charolais, préparé, coupé au couteau, frites, salade verte	16.00€
Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites et salade verte	16.00€
Entrecôte de nos régions (300g), sauce au Roquefort, frites, salade verte	21.90€
Poitrine de porc cuisson basse température, rhum, miel et épices, frites, salade verte	14.90€
Magret de canard Français sauce aigre douce aux framboises et poivre de Madagascar, légumes du moment	19.50€

Assiette de frites	3.50€
Supplément sauce Poivre ou Roquefort	1.00€

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

MENU CANOA - 23.90€

Pain de poissons et crustacés maison aux saveurs d'Asie, gingembre, citronnelle, soja et coriandre --OU-- Chèvres frais aux herbes et ses crackers aux graines, chiffonnade de jambon de Vendée --OU-- Terrine de canard confit maison marbrée au foie gras, abricots secs et pistaches ***** Filet de merlu sur un risotto de quinoa au parmesan, sauce vierge tomates, basilic et graines de courges --OU-- Poitrine de porc cuisson à basse température, rhum, miel et épices, frites et salade verte --OU-- Pièce de boeuf à la plancha sauce au poivre, frites et salade verte ***** Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte --OU-- Panacotta à l'ananas rôti au rhum et son crumble --OU-- Salade de fruits frais maison --OU-- Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise vanille-bourbon

MENU EVASION - 34.50€

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 fraise-rhubarbe --OU-- Tartare de thon juste épicé au combawa ***** Queue de lotte, riz jaune et poivrons, sauce au chorizo --OU-- Noix de St Jacques juste snackées, émulsion de fenouil aux baies de la passion, sauce vierge à la grenade et ses légumes du moment --OU-- Magret de canard Français sauce aigre douce aux framboises et poivre de Madagascar, 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 chocolat et sa crème anglaise vanille-bourbon

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 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

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	7.50€
Fromages gourmands (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	7.50€
Panacotta à l'ananas rôti au rhum maison et son crumble	6.90€
Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise vanille bourbon	7.50€
Salade de fruits frais maison	6.50€
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 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