CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

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

LES ENTRÉES

LA MER

Rillettes de poissons maison à la grenade et combawa et son maquereau fumé, crème aux herbes — 9.90€

Duo de saumon fumé maison et saumon gravelax en robe de betteraves , quinoa à l'aneth — 13.90€

Foie gras mi-cuit à l'esturgeon fumé maison, perles de truffes, chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar — 15.50€

LA TERRE

Crème de mogettes de Vendée, chips de poitrine de porc et parmesan — 9.90€

Effiloché de joue de porc à la moutarde à l'ancienne et champignons, coriandre, vinaigrette de framboises et son tartare de betteraves — 9.90€

Foie de canard marbré maison, perles de truffes, chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar — 14.90€

Tous nos poissons et viandes sont fumés maison

LES SALADES

Salade de chèvre chaud — 13.50€
(toasts de crottins de chèvre chaud, crudités et salade verte)

Salade végétarienne — 12.90€
(salade, crudités de saison, quinoa à l'aneth)

Salade gourmande — 16.50€
(salade, crudités, foie gras, magret fumé maison, mignon de porc fumé aux épices)

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer — 19.90€
(3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)

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 arrivage)

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

LES POISSONS

Duo de St Jacques et Gyoza de homard , bisque et coulis d'estragon, purée de choux fleurs, légumes du moment — 22.90€

Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenailles — 15.90€

Filet de merlu, émulsion de potimarron au fromage frais, crème citronnée et son crumble thym, citron — 14.90€

Dos de cabillaud infusé au magret fumé, écrasé de pommes de terre miel et noisettes et sa crème d'ail noir — 19.00€

LES SPECIALITÉS

L'assiette chaude végétale du Canoa — 14.50€
(carottes, courgettes,, pommes de terre grenaille, champignons , écrasé de pommes de terre miel et noisettes et émulsion de potimarron...)

La fusion des saveurs Terre et Mer — 20,50€
(foie gras à l'esturgeon fumé maison , magret de canard, saumon fumé , mignon de porc fumé aux épices)

Choucroute de la mer — 21.90€
(dos cabillaud, encornet, St Jacques, crevette sauvage, moules et sauce crème)

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

LES VIANDES

Burger Vendéen, frites, salade — 15.50€
(pain, steack haché du boucher, poitrine fumée, mizotte de Vendée, crème de mogettes de Vendée, tomates, cornichons pickles, confits d'oignons)

Tartare de boeuf charolais, préparé, coupé au couteau, frites, salade verte — 16.00€

Pièce de bœuf sauce forestière, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille — 16.00€

Entrecôte VBF (300g), sauce au Roquefort, frites, salade verte — 21.90€

Suprême de volaille cuisson basse température, sauce cassis et vin rouge, oignons grelots écrasé de pommes de terre miel et noisettes — 14.90€

Magret de canard sauce aux figues et foie gras, purée de potimarron et légumes du moments — 19.50€

Assiette de frites — 3.50€
Supplément sauce forestière ou Roquefort — 1.00€

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

MENU CANOA - 23.90€

Crème de mogettes de Vendée, chips de poitrine de porc et parmesan
--ou--
Effiloché de joue de porc à la moutarde à l'ancienne et champignons, coriandre, vinaigrette de framboise et son tartare de betteraves
--ou--
Rillettes de poissons maison à la grenade et combawa, maquereau fumé et crème aux herbes
*****
Filet de merlu , émulsion de potimarron au fromage frais, crème citronnée et son crumble thym, citron
--ou--
Suprême de volaille cuisson basse température, sauce cassis et vin rouge, oignons grelots écrasé de pommes de terre miel et noisettes
--ou--
Pièce de bœuf sauce forestière, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille
*****
Assiette de fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
--ou--
Créme brulée à la fève de Tonka
--ou--
Brownie au chocolat maison et son caramel au beurre salé
--ou--
Salade de fruits frais maison

MENU EVASION - 34.50€

Assiette de fruits de mer
(3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, bulots)
--ou--
Duo de saumon fumé maison et saumon gravelax en robe de betteraves, quinoa à l'aneth
--ou--
Foie gras mi-cuit à l'esturgeon fumé maison, perles de truffes, chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar
--ou--
Foie gras marbré maison, perles de truffes chutney d'oignons rouges au poivre de Madagascar
*****
Duo de St Jacques et Gyoza de homard, bisque et coulis d'estragon, purée de choux fleurs, légumes du moment
--ou--
Dos de cabillaud infusé au magret fumé, écrasé de pommes de terre miel et noisettes et sa crème d'ail noir
--ou--
Magret de canard sauce aux figues et foie gras, purée de potimarron et 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 façon mojito
--ou--
Mi-cuit au caramel beurre salé maison

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

LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de Vendée, glace café — 7.00€
Tarte au citron revisité façon mojito — 7.50€
Brownie au chocolat et son caramel beurre salé — 7.00€
Mi-cuit au caramel beurre salé — 7.50€
Crème brulée à la fève de tonka — 6.90€
Salade de fruits frais — 6.50€
Café gourmand — 7.50€
Thé gourmand — 8.50€
Thé menthe fraîche gourmand — 8.80€
Assiette gourmande — 6.50€
Mojito gourmand — 13.50€
Champagne gourmand — 15.00€

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins

Demandez-nous notre carte des glaces !

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