

## LES ENTRÉES

### LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de blé à la noix de coco torréfiée et sa crème d'agrumes	15.50€
Tataki de thon façon ceviche à la framboise	13.90€
Tartare de thon aux saveurs d'Asie et combava	12.90€
Pain de poisson aux crustacés maison aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée	11.50€

### LA TERRE

Foie gras de canard marbré maison et son chutney mangue-hibiscus	16.90€
Terrine de canard et son cœur marbré aux fruits confits à la Troussepinette de Vendée	11.50€
Mousse de chèvre frais maison aux herbes et son coulis de tomates et pastèques à la fraîcheur de fenouil et son jambon de Serrano	11.50€
La Burrata sur son crumble aux herbes et son gaspacho tomates et pastèques, pesto de basilic	13.50€

## LES SALADES

Salade César (salade, tomates confites, filet de poulet mariné au paprika fumé, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César)	15.90€
Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, crottins de chèvre chauds au miel)	15.50€
Salade végétarienne (salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de blé à la noix de coco torréfiée, coulis de tomates, pastèques et pesto)	14.50€

## LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)	21.90€
Les huîtres de la Guittière n°3 Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€	
Les langoustines Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.90€	
Les crevettes roses 200g	10.50€
Les bulots	9.90€

## MOULES FRITES (selon arrivage)

Moules marinières	13.90€
Moules à la crème	14.90€
Moules au Roquefort	15.90€
Moules au chorizo	16.20€

## LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu sur son risotto de blé aux petits légumes, sauce vierge tomates-fenouil infusée au basilic	16.50€
Queue de lotte sauce chorizo, riz jaune et poivrons	21.90€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenaille	19.90€
Noix de St-Jacques et son émulsion de patate douce au curry et sa sauce vierge citron-passion avec ses légumes du moment	24.90€

## NOS TARTARES ET TATAKIS

Tartare de thon préparé aux saveurs d'Asie et combava, frites et salade verte	18.50€
Tartare de boeuf VBF préparé, coupé au couteau, frites et salade verte	17.90€
Tataki de thon façon ceviche à la framboise, frites et salade verte	19.90€

# CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

## MENU CANOA - 28.00€

Pain de poisson aux crustacés maison, aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée --ou-- Terrine de canard et son cœur marbré aux fruits confits à la Troussepinette de Vendée --ou-- Mousse de chèvre frais maison aux herbes et son coulis de tomates et pastèques à la fraîcheur de fenouil et son jambon de Serrano
*****
Filet de merlu sur son risotto de blé aux petits légumes, sauce vierge tomates-fenouil infusée au basilic --ou-- Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites et salade verte --ou-- Poitrine de porc cuisson basse température, rhum, miel et épices, frites et salade verte
*****
Assiette de trois fromages affinés et sa salade verte --ou-- Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille --ou-- Salade de fruits frais maison --ou-- Tiramisu à la liqueur de Vendée

## MENU EVASION - 42.50€

L'assiette de fruits de mer (SUPPLÉMENT 2.50€) (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots) --ou-- Foie gras de canard marbré maison et son chutney mangue-hibiscus --ou-- Tartare de thon aux saveurs d'Asie et combava
*****
Noix de St Jacques et son émulsion de patate douce au curry et sa sauce vierge citron-passion avec ses légumes du moment --ou-- Queue de lotte, sauce chorizo, riz jaune et poivrons --ou-- Filet de canette français, sauce miel et romarin au poivre de Madagascar et ses légumes du moment
*****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte --ou-- Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille --ou-- Carpaccio d'ananas frais maison et sa boule de glace vanille --ou-- Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisin

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

9.90€

Jambon, frites ou Blanc de poulet, frites ou Baby moules marinières, frites (selon arrivage) ----- Glace enfant
---

## MENU DU JOUR - 17.90€

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi sauf ponts et jours fériés (Voir ardoise)

ENTRÉE/PLAT  
ou  
PLAT/DESSERT

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte.

Nous sommes ouverts jusqu'à mi-novembre.

Service tardif.

Pensez à réserver !

02 51 96 91 34



ENGLISH MENU

## LES SPECIALITÉS

La trilogie des saveurs du monde (Saumon fumé maison, tataki de thon façon ceviche à la framboise, tartare de thon aux saveurs d'Asie et combava)	22.90€
La paëlla maison revisitée à notre façon (queue de lotte, encornet, crevette sauvage et sa St-Jacques, moules, sauce chorizo, riz jaune et poivrons)	24.90€
L'assiette du Canoa (selon arrivage) (moules marinières, frites, pain de poisson et saumon fumé maison, fruits de mer)	25.00€
The Warm Vegetable Plate (risotto de blé aux petits légumes, pommes de terre, émulsion de patate douce au curry et ses légumes du moment)	15.50€

Assiette de frites	4.00€
Salade verte	3.50€
Assiette de légumes	4.50€

## LES VIANDES

Le burger maison du Canoa, frites, salade verte (Pain, steack haché du boucher VBF, tomates, oignons confits, cornichons pickles, mozzarella, sauce burger façon Canoa)	16.50€
Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites, salade verte	17.90€
Entrecôte VBF (300gr) sauce au roquefort, frites et salade verte	27.90€
Poitrine de porc cuisson basse température, rhum miel et épices, frites et salade verte	16.90€
Filet de canette français, sauce miel et romarin au poivre de Madagascar, légumes du moment	22.90€

Assiette de frites	4.00€
Supplément sauce poivre ou roquefort	2.00€

Toutes nos sauces sont faites maison

## LES FROMAGES

Fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France Fromager. Notre fromage de chèvre provient des Herbiers (Vendée).

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	9.50€
--	-------

## LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de Vendée	7.90€
Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée vanille	8.50€
Salade de fruits frais maison	7.50€
Carpaccio d'ananas frais maison et sa boule de glace vanille	8.50€
Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisin	8.90€
Café gourmand	8.50€
Thé gourmand (Dammann)	9.50€
Thé menthe gourmand (Dammann)	9.90€
Assiette gourmande	6.90€
Mojito gourmand	14.50€

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins  
Demandez nous notre carte des glaces !