

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de sarrasin grillé aux saveurs d'Orient et sa crème d'agrumes	15.90€
Tataki de thon au sésame guacamole au wasabi et sa salsa de kiwi, pastèque-coriandre	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 mûres-oignons rouges au poivre de Kampot	17.50€
Terine 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 fraise-pastèques, gingembre et jambon de Serrano	11.90€
La Burrata sur son crumble aux herbes tartare de tomates-pastèques au coulis de fraises à la fraîcheur de fenouil	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)	16.00€
Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, croûtons de chèvre chaud au miel)	15.90€
Salade végétarienne (salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de sarrasin aux saveurs d'Orient, tartare de tomates-pastèques au coulis de fraises)	15.50€

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)	21.90€
Les huîtres de la Guiffière 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	11.90€
Les bulots	9.90€

MOULES FRITES (selon arrivage)

Moules marinières	14.90€
Moules à la crème	15.50€
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, maïs et céleri infusé à l'estragon	16.90€
Queue de lotte sauce chorizo, riz jaune et poivrons	21.90€
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenaille	20.90€
Noix de St-Jacques, émulsion de patate douce au curry safrané, sauce vierge mangue-piquillos, citron vert et 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	19.00€
Tataki de thon au sésame guacamole au wasabi et sa salsa de kiwi-pastèque et coriandre, frites et salade verte	19.90€

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 fraise-pastèques, gingembre, jambon de Serrano

Filet de merlu sur son risotto de blé aux petits légumes, sauce vierge tomates, maïs et céleri infusé à l'estragon
--OU--

Pièce de boeuf VBF sauce aux poivres, 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 cœur caramel au beurre salé maison et sa crème anglaise parfumée vanille
--OU--
Bowl de fruits frais de saison, fromage blanc, miel et son granola maison
--OU--
Tiramisu fraises à la fève de tonka

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 mûres-oignons rouges au poivre de Kampot
--OU--

Tartare de thon aux saveurs d'Asie et combava

Noix de St Jacques, émulsion de patate douce au curry safrané, sauce vierge mangue-piquillos, citron vert et 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 cœur caramel au beurre salé 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 au sésame et salsa de kiwi-pastèques et coriandre, 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, huîtres, langoustines, crevette rose et bulots)	25.00€
L'assiette végétale chaude (risotto de blé aux petits légumes, pommes de terre, émulsion de patate douce au curry safrané 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)	16.90€
Pièce de boeuf VBF sauce au poivre, frites, salade verte	18.50€
Entrecôte VBF (300gr) sauce au roquefort, frites et salade verte	28.90€
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 9.90€

LES DESSERTS

Bowl de fruits frais de saison, fromage blanc, miel et son granola maison	8.00€
Tiramisu fraises à la fève de tonka	8.00€
Gâteau au chocolat cœur caramel au beurre salé maison et sa crème anglaise parfumée vanille	8.50€
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 !