

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth et curry, crème d'agrumes et ses perles citronnées **15,90 €**

Rillettes de poissons maison au curry safrané, combawa et grenades **11,90 €**

Duo de couteaux et encornets gratinés en persillades, écrasé de pomme de terre, miel et noisettes, fraîcheur de poivrons grillés **15,90 €**

LA TERRE

Duo de Foie gras de canard maison au magret fumé et sa panacotta, chutney d'oignons rouges et figues au poivre de Madagascar **17,90 €**

Effiloché de bœuf aux raisins et madère et son ketchup de betteraves **11,90 €**

Crème de mogettes de Vendée et sa chips de lard (porc séché guanciale) et parmesan **11,50 €**

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Salade de chèvre chaud : salade, tomates confites, crottins de chèvre chaud au miel **16,00 €**

L'assiette chaude végétale : écrasé de pomme de terre au miel et noisette, champignons, émulsion de panais au paprika fumé, risotto et ses légumes du moment **15,90 €**

LES FRUITS DE MER

Les huîtres de la Guittière n°3
Par 6 : 10,90€ / Par 9 : 15,50€ / Par 12 : 20,90€

LES POISSONS

Noix de St Jacques et sa raviole de homard maison, bisque de homard à la fève de Tonka au porto blanc et ses légumes du moment **24,90 €**

Petits encornets en persillade et son écrasé de pommes de terre, miel et noisettes **20,90 €**

Filet de merlu au beurre rouge à l'hibiscus et son risotto maison **16,90 €**

Dos de cabillaud et son jus corsé au foie gras et canard et son écrasé de pommes de terre miel et noisettes **22,90 €**

LES SPÉCIALITÉS

Risotto Royal : crevette sauvage, dos de cabillaud, petit encornet et sa saint Jacques au beurre rouge à l'hibiscus **24,90 €**

La fusion des Saveurs : foie gras de canard au magret fumé maison, saumon fumé maison, effiloché de bœuf aux raisins et madère **22,90 €**

Assiette de frites **4,00 €** Assiette de légumes **4,50 €**
Salade verte **3,50 €**

CANOA

■ BRASSERIE - BAR - COCKTAILS - GLACES ■

MENU CANOA - 29,50 €*

Rillettes de poissons maison au curry safrané, combawa et grenade
ou
Effiloché de bœuf aux raisins et madère et son ketchup de betteraves
ou
Crème de mogettes de Vendée et sa chips de lard (porc séché guanciale) et parmesan
Filet de merlu au beurre rouge à l'hibiscus et son risotto
ou
Pièce de bœuf (viande bovine française) sauce forestière, échalotes confites, poêlée de champignons et pommes de terre grenailles
ou
Filet mignon de porc (origine Union Européenne) cuisson basse température sauce miel moutardée à la fraîcheur d'estragon et son écrasé de pommes de terre miel et noisettes
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
ou
Verrine de sablé au chocolat et sa mousse au beurre de cacahouètes maison
ou
Salade de fruits maison
ou
Gâteau au chocolat maison au cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille

*Boissons non comprises

MENU ÉVASION - 44,50 €*

6 huîtres n°3 de la Guittière
ou
Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth et curry, crème d'agrumes et ses perles citronnées
ou
Duo de Foie gras de canard au magret fumé maison et sa panacotta, chutney d'oignons rouges et figues au poivre de Madagascar
ou
Duo de couteaux et encornets gratinés en persillade, écrasé de pommes de terre miel et noisettes, fraîcheur de poivrons grillés
ou
Noix de St Jacques et sa raviole de homard maison, bisque de homard à la fève de Tonka au porto blanc et ses légumes du moment
ou
Dos de cabillaud et son jus corsé au foie gras et canard et son écrasé de pommes de terre miel et noisettes
ou
Filet de canette français, sauce fruits rouges à la trouspinette de Vendée, légumes du moments
ou
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
ou
Baba au rhum et sa boule rhum-raisins
ou
Crème brûlée à la fève de Tonka
ou
Gâteau au chocolat maison au cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille

*Boissons non comprises

MENU ENFANT - 10,90 €*

JUSQU'À 10 ANS

Steack haché, frites
ou
Merlu, frites

Glace enfant

*Boissons non comprises

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte

Nous sommes ouverts jusqu'au 11 novembre

Service tardif

Pensez à réserver !
02 51 96 91 34

Bon Appétit

ENGLISH MENU



Conception graphique : Yespub

LES VIANDES

Le Burger Vendéen : pain, steack haché de bœuf, chips de lard, tomates, oignons rouges, cornichons pickles et misotte de Vendée, crème de mogettes, frites, salade verte **16,90 €**

Pièce de bœuf : viande bovine française, sauce forestière, échalotes confites, poêlée de champignons et pommes de terre grenailles **18,90 €**

Filet mignon de porc (origine Union Européenne) : cuisson basse température, sauce miel moutardée à la fraîcheur d'estragon et son écrasé de pommes de terre miel et noisettes **17,90 €**

Tartare de boeuf : viande bovine française préparée et coupée au couteau, frites et salade verte **19,90 €**

Filet de canette français : sauce fruits rouges à la trouspinette de Vendée, légumes du moment **22,90 €**

Supplément sauce **2,00 €**

Toutes nos sauces sont faites maison

LES FROMAGES

Fromages affinés sélectionnés par La Fromagerie Cottage à Jard sur Mer, Vendée (Clément Sauval)

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte **9,90 €**

LES DESSERTS

Verrine de sablé au chocolat et sa mousse au beurre de cacahouètes maison **8,00 €**

Salade de fruits maison **7,90 €**

Gâteau au chocolat maison cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille **8,50 €**

Crème brûlée à la fève de Tonka au Rhum **8,50 €**

Baba au rhum et sa boule rhum-raisins **8,90 €**

Café gourmand **8,50 €**

Thé gourmand (Dammann) **9,50 €**

Thé menthe fraîche gourmand **9,90 €**

Assiette gourmande **6,90 €**

Mojito gourmand (4 cl de rhum) **14,50 €**

DEMANDEZ-NOUS LA CARTE DES GLACES !

Tous nos petits pains proviennent de la boulangerie *Pense au Pain* à Jard sur Mer, Vendée

SERVICE COMPRIS ET PRIX NET TTC