CANOA

■ BRASSERIE - BAR - COCKTAILS - GLACES ■

LES ENTRÉES

Saumon fumé maison, taboulé de semoule aux épices d'Orient, crème d'agrumes et ses perles citronnées	15,90 €
Rillette de poisson fumé maison à l'aneth et grenades	11,90 €
Tataki de bœuf au sésame, son huître pochée aux tendances asiatiques, algues wakamé et sa sauce tigre qui pleure	15,90 €
Foie gras de canard maison au magret fumé, chutney d'oignons rouges et figues au poivre de Madagascar	17,90 €
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et son ketchup de betteraves	11,90 €
Velouté de potimarron , crèmeux de buratta et sa chips de guanciale	11,50 €

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Salade de chèvre chaud : salade, tomates confites, crottins de chèvre chaud au miel	16,50 €
L'assiette chaude végétale : écrasé de pomme de terre à l'ail noir, champignons, émulsion de panais, semoule aux épices d'Orient et ses légumes d'automne	15,90 €

LES HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

(Huîtres 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 d'automne	24,90 €
Petits encornets en persillade et son écrasé de pommes de terre à l'ail noir	20,90 €
Filet de lieu noir aux citrons confits et olives noires, façon tajine et ses légumes d'automne, semoule aux épices d'Orient	17,50 €
Filet de bar crème de coquillage à l'aneth et Noilly Prat et ses légumes d'automne	24,90 €

LES SPÉCIALITÉS

Tajine royal de la mer : lieu noir, crevette sauvage, petit encornet et sa Saint Jacques, semoule aux saveurs d'Orient	26,90 €
La fusion des Saveurs : foie gras de canard au magret fumé maison, saumon fumé maison, effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et son tataki de bœuf, sauce tigre qui pleure	24,90 €

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

MENU CANOA - 29,50 € (1)

Rillette de poisson fumé maison à l'aneth et grenades
ou
Effiloché de lapin à la moutarde à l'ancienne et son ketchup de betteraves
ou
Velouté de potimarrons, crèmeux de buratta et sa chips de guanciale

Filet de lieu noir aux citrons confits et olives noires façon tajine et ses légumes d'automne, semoule aux épices d'Orient
ou
Suprême de pintade *O.F.*(2) cuisson basse température, sauce forestière et son écrasé de pommes de terre à l'ail noir et champignons
ou
Pièce de bœuf *V.B.F.*(3) sauce échalotes au piment d'Espelette et estragon, échalotes confites, poêlé de champignons et pommes de terre grenailles

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte
ou
Tiramisu à la liqueur de café de Vendée (Kamok Maison Vrignaud)
ou
Pommes caramélisées sur son lit de crumble maison, boule de glace vanille
ou
Gâteau au chocolat maison au cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille

(1) Boissons non comprises

MENU ÉVASION - 44,50 € (1)

6 huîtres n°3 de la Guittière
ou
Saumon fumé maison, taboulé de semoule aux épices d'Orient, crème d'agrumes et ses perles citronnées
ou
Foie gras de canard au magret fumé maison, chutney d'oignons rouges et figues au poivre de Madagascar
ou
Tataki de bœuf au sésame, son huître pochée aux tendances asiatiques, algues wakamé et sa sauce tigre qui pleure

Noix de St Jacques et sa raviole de homard maison, bisque de homard à la fève de Tonka au porto blanc et ses légumes d'automne
ou
Filet de bar, crème de coquillage à l'aneth et Noilly Prat et ses légumes d'automne
ou
Filet de canette français, sauce framboises et foie gras au poivre de Madagascar et ses légumes d'automne

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
Gâche façon pain perdu, boule de glace vanille et son caramel au beurre salé maison (Gâche de la Boulangerie *Pense au Pain* à Jard-sur-Mer)

(1) Boissons non comprises

MENU ENFANT - 10,90 € (1)

JUSQU'À 10 ANS

Steack haché, frites
ou
Filet de Lieu noir, frites

Glace enfant

(1) Boissons non comprises

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

Bon Appétit

ENGLISH MENU

CARTE DES ALLERGÈNES

SERVICE COMPRIS ET PRIX NET TTC

O.F. (2) : ORIGINE FRANCE

V.B.F. (3) : VIANDE BOVINE FRANCAISE

Conception graphique : Yespub

LES VIANDES

Le Burger Vendéen *V.B.F.*(3) : pain, steack haché de bœuf, chips de lard, tomates, oignons rouges, cornichons pickles et misotte de Vendée, sauce burger à notre façon, frites, salade verte	17,50 €
Pièce de bœuf *V.B.F.*(3) : sauce échalotes au piment d'Espelette et estragon, échalotes confites, poêlée de champignons et pommes de terre grenailles	19,50 €
Suprême de pintade *O.F.*(2) : cuisson basse température, sauce forestière et son écrasé de pommes de terre à l'ail noir et champignons	17,90 €
Tartare de boeuf *V.B.F.*(3) : préparé et coupé au couteau, frites et salade verte	19,90 €
Filet de canette français : sauce framboises et foie gras au poivre de Madagascard, légumes d'automne	22,90 €

Supplément sauce (forestière ou échalotes au piment d'Espelette)	2,00 €

Toutes nos sauces sont faites maison.

LES FROMAGES

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

Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	10,90 €

LES DESSERTS

Gâche façon pain perdu, boule de glace vanille et son caramel au beurre salé maison (Gâche de la Boulangerie *Pense au Pain* à Jard-sur-Mer)	8,90 €
Pommes caramélisées sur son lit de crumble maison, boule de glace vanille	8,00 €
Tiramisu à la liqueur de café de Vendée (Kamok Maison Vrignaud)	8,00 €
Gâteau au chocolat maison cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille	8,50 €
Crème brûlée à la fève de Tonka	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