

Liste des allergènes
1 - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2 - Crustacés et produits à base de crustacés
3 - Oeufs et produits à base d'oeufs
4 - Poissons et produits à base de poissons
5 - Arachides et produits à base d'arachides
6 - Soja et produits à base de soja
7 - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
9 - Céleri et produits à base de céleri
10 - Moutarde et produits à base de moutarde
11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
13 - Lupin et produits à base de lupin
14 - Mollusques et produits à base de mollusques

LES ENTRÉES

LA MER	
Saumon fumé maison, taboulé de quinoa aux saveurs d'Orient, houmous de betterave et crème citronnée	15.90 € 4.6.10
Pain de poissons maison aux crustacés aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée	11.50 € 2.3.4.6.7
Tartare de longe de thon albacore aux saveurs d'Asie et combava	12.90 € 4.6.10
Tataki de longe de thon albacore aux sésames fraîcheur de pastèque, grenade, coriandre, guacamole au wasabi, sauce tigre qui pleure	13.90 € 4.6.10.11
LA TERRE	
Foie gras de canard marbré maison UE** et son chutney oignons rouges framboise-hibiscus au poivre noir fumé Yupanqui	17.90 € 1
Pressé de canard maison UE**et son cœur marbré aux raisins et abricots secs confits à la Trousepinette de Vendée	11.90 € 10.12
Mousse de chèvre frais maison aux herbes, coulis de fraises-pastèques au gingembre et jambon de Serrano	11.90 € 1.7
La burrata sur son crumble aux herbes et son tartare de tomates-pastèques au coulis de fraises à la fraîcheur de graines de fenouil	13.50 € 1.7

LES SALADES

Salade César (salade, tomates confites, filet de poulet UE**mariné au paprika fumé, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César)	16.00 € 7.10
Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, croûtons de chèvre chaud au miel)	15.90 € 7.10
Salade végétarienne (salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de quinoa aux saveurs d'Orient, tartare de tomates-pastèques et guacamole)	15.50 € 10

LES FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses et bulots)	21.90 € 2.3.14
Les huîtres de la Guiltière n°3 Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€	14
Les langoustines Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.90€	2.3
Les crevettes roses 200g	11.90 € 2.3
Les bulots	9.90 € 3.14

MOULES FRITES (selon arrivage)

Moules marinières	14.90 € 14.12
Moules à la crème	15.50 € 14.7.12
Moules au Roquefort	15.90 € 14.7.12
Moules au chorizo	16.20 € 14.7.12

LES POISSONS

Filet de merlu sur son risotto de petit épeautre aux petits légumes, sauce vierge tomates, fenouil, maïs, infusé à la menthe poivrée	16.90 € 4.7.12
Queue de lotte sauce chorizo, riz jaune et poivrons	21.90 € 4.7.12
Petits encornets en persillade et ses pommes de terre grenaille	20.90 € 4.7
Noix de St Jacques à la sauce vierge fruit de la passion, cives, citron vert, grenades, émulsion de patate douce à la crème de coco et gingembre et ses légumes du moment	24.90 € 4.7

NOS TARTARES ET TATAKIS

Tartare de longe thon albacore préparé aux saveurs d'Asie et combava, frites et salade verte	18.50 € 4.6.10
Tartare de boeuf charolais VBF* préparé, coupé au couteau, frites et salade verte	19.50 € 3.10
Tataki de longe thon albacore aux sésames, fraîcheur de pastèque, grenade, coriandre, guacamole au wasabi, sauce tigre qui pleure, frites et salade verte	19.90 € 4.6.10.11

CANOA

■ BAR - COCKTAILS - GLACES - BRASSERIE ■

MENU CANOA - 28.90€

Pain de poisson aux crustacés maison, aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée --ou-- Pressé de canard maison UE** et son cœur marbré aux raisins et abricots secs confits à la Trousepinette de Vendée --ou-- Mousse de chèvre frais maison aux herbes et son coulis de fraise-pastèques au gingembre, jambon de Serrano *****
Filet de merlu sur son risotto de petit épeautre aux petits légumes, sauce vierge tomates, fenouil, maïs, infusé à la menthe poivrée --ou--
Pièce de boeuf VBF* sauce aux poivres, frites et salade verte --ou--
Poitrine de porc UE** 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 cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille --ou--
Bowl de fruits frais de saison, fromage blanc, miel et son granola --ou--
Tiramisu à la liqueur de café (Kamok - Maison Vignaud)

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 UE** et son chutney oignons rouges framboise-hibiscus au poivre noir fumé Yupanqui --ou-- Tartare de longe de thon albacore aux saveurs d'Asie et combava *****
Noix de St Jacques à la sauce vierge fruit de la passion, cives, citron vert, grenades, émulsion de patate douce à la crème de coco et gingembre, légumes du moment --ou--
Queue de lotte, sauce chorizo, riz jaune et poivrons --ou--
Filet de canette Français à la liqueur d'agrumes, romarin et baies de timute du Népal, purée de patate douce à la crème de coco et gingembre, légumes du moment *****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte --ou--
Gâteau au chocolat maison cœur caramel au beurre salé 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) 10.90€

Jambon blanc UE**, frites ou Blanc de poulet UE**, frites ou Baby moules marinières, frites (selon saison) 12.14 -----
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

LES SPECIALITÉS

LA TRILOGIE DES SAVEURS DU MONDE Saumon fumé maison, taboulé de quinoa aux saveurs d'Orient, tataki de longe de thon albacore aux sésames, fraîcheur de pastèque, grenade et coriandre, sauce tigre qui pleure, tartare de thon aux saveurs d'Asie et combava	24.90 € 4.6.10
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 € 2.4.7.12
L'ASSIETTE DU CANOA (selon arrivage) Moules marinières, frites, pain de poisson , saumon fumé maison et fruits de mer	25.00 € 2.3.4.7.14
L'ASSIETTE VÉGÉTALE CHAUDE Risotto de petit épeautre aux petits légumes, pommes de terre grenaille, émulsion de patate douce à la crème de coco	15.50 € 7

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

LES VIANDES

Le burger frites, salade verte Pain, steak haché du boucher VBF*, tomates, oignons confits, cornichons pickles, mozzarella, sauce burger façon Canoa	16.90 € 7.10
Pièce de boeuf VBF* sauce au poivre, frites, salade verte	18.90 € 7.12
Entrecôte VBF (300gr) sauce au roquefort, frites et salade verte	28.90 € 7
Poitrine de porc UE** cuisson basse température rhum miel et épices, frites et salade verte	16.90 € 7.12
Filet de canette français à la liqueur d'agrumes, romarin et baies de timute du Népal, purée de patate douce à la crème de coco et gingembre, légumes du moment	22.90 € 7.12

Supplément sauce poivre ou roquefort	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 € 7
--	-----------

LES DESSERTS

Bowl de fruits frais de saison, fromage blanc, miel et son granola	8.00 € 7.1
Tiramisu à la liqueur de café (Kamok - Maison Vignaud)	8.00 € 7.1.3.12
Gâteau au chocolat maison cœur caramel au beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille	8.50 € 1.3.7.8
Carpaccio d'ananas frais maison et sa boule de glace vanille	8.50 € 3
Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisins	8.90 € 1.3.12.7
Café gourmand	8.50 € 1.3.12.7
Thé gourmand	9.50 € 1.3.12.7
Thé menthe gourmand	9.90 € 1.3.12.7
Assiette gourmande	6.90 € 1.3.12.7
Mojito gourmand	14.50 € 1.3.12.7

Demandez nous notre carte des glaces !

Tous nos petits pains proviennent de la boulangerie Pense au Pain (Jard sur Mer)

SERVICE COMPRIS ET PRIX NET TTC

*VBF : Viande Bovine Française **UE : Union Européenne