

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de quinoa aux saveurs d'Orient, houmous de betterave et crème citronnée 15.90 €

Pain de poissons maison aux crustacés aux saveurs des îles et sa sauce créole revisitée 11.50 €

Tartare de longe de thon albacore aux saveurs d'Asie et combava 12.90 €

Tataki de longe de thon albacore aux sésames fraîcheur de pastèque, grenade, coriandre, guacamole au wasabi, sauce tigre qui pleure 13.90 €

LA TERRE

Foie gras de canard marbré maison UE** et son chutney oignons rouges framboise-hibiscus au poivre noir fumé Yupanqui 17.90 €

Pressé de canard maison UE** et son cœur marbré aux raisins et abricots secs confits à la Troussepinette de Vendée 11.90 €

Mousse de chèvre frais maison aux herbes, coulis de fraises-pastèques au gingembre et jambon de Serrano 11.90 €

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 €

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 €

Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, crottins de chèvre chaud au miel) 15.90 €

Salade végétarienne (salade, tomates confites, crudités de saison, taboulé de quinoa aux saveurs d'Orient, tartare de tomates-pastèques et guacamole) 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 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 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

Filet de merlu sur son risotto de petit épeautre aux petits légumes, sauce vierge tomates, fenouil, mais, infusé à la menthe poivrée 16.90 €

Queue de lotte sauce chorizo, riz jaune et poivrons 21.90 €

Petits encombets en persillade et ses pommes de terre grenaille 20.90 €

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 €

NOS TARTARES ET TATAKIS

Tartare de longe thon albacore préparé aux saveurs d'Asie et combava, frites et salade verte 18.50 €

Tartare de boeuf charolais VBF* préparé, coupé au couteau, frites et salade verte 19.50 €

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 €



■ 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 Troussepinette 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, mais, 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) *****

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



CARTE DES ALLERGÈNES



ENGLISH MENU

LES SPECIALITÉS

LA TRILOGIE DES SAVEURS DU MONDE 24.90 €

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

LA PAËLLA MAISON REVISITÉE À NOTRE FAÇON 24.90 €

Queue de lotte, encornet, crevette sauvage et sa St Jacques, moules, sauce chorizo, riz jaune et poivrons

L'ASSIETTE DU CANOA (selon arrivage) 25.00 €

Moules marinières, frites, pain de poisson, saumon fumé maison et fruits de mer

L'ASSIETTE VÉGÉTALE CHAUDE 15.50 €

Risotto de petit épeautre aux petits légumes, pommes de terre grenaille, émulsion de patate douce à la crème de coco

Assiette de frites 4.00€

Salade verte 3.50€

Assiette de légumes 4.50€

LES VIANDES

Le burger frites, salade verte 16.90 €

Pain, steak haché du boucher VBF*, tomates, oignons confits, cornichons pickles, mozzarella, sauce burger façon Canoa

Pièce de boeuf VBF* 18.90 €

sauce au poivre, frites, salade verte

Entrecôte VBF (300gr) 28.90 €

sauce au roquefort, frites et salade verte

Poitrine de porc UE** cuisson basse température 16.90 €

rum miel et épices, frites et salade verte

Filet de canette français 22.90 €

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

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 €

LES DESSERTS

Bowl de fruits frais de saison, 8.00 €

fromage blanc, miel et son granola

Tiramisu à la liqueur de café (Kamok - Maison Vignaud) 8.00 €

Gâteau au chocolat maison cœur caramel au 8.50 €

beurre salé et sa crème anglaise parfumée vanille

Carpaccio d'ananas frais maison 8.50 €

et sa boule de glace vanille

Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisins 8.90 €

Café gourmand 8.50 €

Thé gourmand 9.50 €

Thé menthe gourmand 9.90 €

Assiette gourmande 6.90 €

Mojito gourmand 14.50 €

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