

MENU CANOTIER 34.90€

Entrée

Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé
(+6€)

OU

Nems croustillants d'effiloché de cochon braisé, pulpe de patate douce et
caramel de citron vert

OU

Velouté de champignons, châtaignes, huile de sésame grillé

Plat

Grenouilles* à l'ail et au persil, pomme de terre grenailles aux herbes de
Provinces.

OU

Friture d'Eperlans* sauce tartare et salade verte

OU

Tournedos de veau servi rosé, mélange de champignons et risoto crémeux, jus
réduit au Porto

Dessert

Fromage blanc

OU

Demi Saint-Marcellin affiné

OU

Sablé, crème vanille et framboises

OU

Feuillantine au chocolat praliné, coulis de fruits rouges

MENU GUINGUETTE 26.90€

Entrée

Terrine de campagne, sel de NoirMoutier

Plat

Friture d'Eperlans* sauce tartare et salade verte

Dessert

Fromage blanc

OU

Panacotta coulis de fruits rouges

MENU ENFANTS 12.50€

Cordon bleu frais, frites

1 boule de glace

GARNITURES

SUPPLEMENTAIRES 6€

Frites ou salade verte ou risotto

LA CARTE

Entrée à partager

- Terrine de campagne, sel de NoirMoutier - 13.00€
- Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé - 20.00€
- Nems croustillants d'effiloché de cochon braisé, pulpe de patate douce et caramel de citron vert - 14.00€
- Velouté de champignons, châtaignes, huile de sésame grillé - 13.00€
- Saucisson entier à découper - 13.00€
- Calamars à la romaine et sauce tartare - 12.00€
- Friture d'éperlans et sauce tartare, citron - 15.50€
- Salade César XL poulet croustillant, parmesan, légumes et oignons frits - 19.50€

Viandes

- Burger du Canotier (Bœuf Charolais 180gr, fromage raclette, bacon grillé, salade, oignons crispy, sauce fumé) - 22.00€
- Tournedos de veau servi rosé, mélange de champignons et risotto crémeux, jus réduit au Porto - 27.00€
- Viande du marché (selon arrivage)

Poissons

- Grenouilles* à l'ail et au persil accompagnées grenaille - 27.80€
- Friture d'Eperlans*, sauce tartare et salade mélangée - 18.50€
- Filet de Daurade 'Royale' cuit sur sa peau, riz pilaf à l'huile de sésame, huile vierge aux piments doux - 27€
- Poisson du marché (selon arrivage)

Végétarien

- Cassolettes de ravioles, sauce aux cèpes, salade verte - 23.00€

LES DESSERTS

Fromages

- Saint Marcellin entier - 8.00€
- Demi Saint-Marcellin - 5.00€
- Fromage gourmand (Saint Marcellin entier - 1 verre de Pinot noir 12cl) - 11.00€
- Fromage blanc (coulis de fruits rouges - crème fraîche) - 4.50€

Desserts

- Feuillantine au chocolat praliné coulis de fruits rouges - 8.50€
 - Baba* au rhum et crème sucrée shooter de boisson rhum vanille maison - 8.50€
 - Sablé crème vanille et framboises - 8.00€
 - Panacotta coulis de fruits rouges - 7.50€
 - Gaufre* - 6.50€
- (nutella, crème sucrée, nature, sauce chocolat, crème de marron, nature, sucre glace)
- Café gourmand (4 mignardises, 1 café) - 8.50€
 - Champagne gourmand (4 mignardises, 1 coupe de champagne) - 15.00€

NOS COUPES DE GLACES - 9.50€

- Dame blanche
(3 boules vanille, crème sucrée, sauce chocolat)
- Café Liégeois
(3 boules café, sauce café, crème sucrée)
- Chocolat Liégeois
(3 boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée)
- Porto Rico
(rhum raisin, ananas, noix de coco, crème sucrée, Oréo)
- Coupole
(cassis, pêche de vigne, citron de Sicile, coulis fruits rouges, crème sucrée)
- Eté Indien
(châtaigne, noisette, vanille, crème de marron, crème sucrée, Spéculos)
- Babath
(passion, mangue, ananas, crème sucrée, cacahuète)
- Colonel
(2 boules citron de Sicile, shooter Vodka)
- L'After-eight
(2 boules menthe chocolat, shooter get 27)
- La Pinia
(2 boules ananas, shooter Malibu)
- La limoncello
(2 boules citron, shooter limoncello) -

NOS PARFUMS AUX CHOIX

1 BOULE 3€2 BOULES 5.50€3 BOULES 7.50€

SORBETS:

Cassis - passion - mangue - fraise - citron - rhum raisin - pêche de vigne - noix de coco

CREMES GLACEES:

Vanille Bourbon - noisette - pistache - caramel beurre salé - chocolat Tanzanie - café espresso - châtaigne - chocolat menthe

GARNITURES: (+2€)

Oréo, Spéculos, cacahuètes, crème sucrée, sauce chocolat, crème de marron, nutella

•

produits surgelé - origine viande france, grenouilles wietnan, friture Québec fruits legumes cote frais laitage