

# MENU CANOTIER 36.00€

## Entrée

Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé  
(+5.50€)

OU

Velouté de lentilles 'beluga' et noisettes, œuf mollet, tuile au parmesan  
OU

Gravelax de boeuf marinade aux saveurs d'Asies et herbes fraîches

## 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

- Choux farci maison (*veau, porc, magret de canard, poitrine fumée*), jus tranché  
au foie gras et purée de butternut

## Dessert

Fromage blanc  
OU

Demi Saint-Marcellin affiné  
OU

Minestrone d'ananas et rocher coco  
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 13.50€

Cordon bleu frais, frites

1 boule de glace

## GARNITURES

## SUPPLEMENTAIRES 6€

Frites ou salade verte ou pomme de terre grenaille ou gratin dauphinois

# LA CARTE

## *Entrée à partager*

- Terrine de campagne, sel de NoirMoutier - 14.00€
- Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé - 20.00€
- Gravelax de boeuf marinade aux saveurs d'Asies et herbes fraîches - 15.00€
- Velouté de lentilles 'beluga' et noisettes, œuf mollet, tuile au parmesan - 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€

## *Viandes*

- Burger du Canotier (Boeuf Charolais 180gr, fromage raclette, lard grillé, salade, oignons crispy, sauce fumé) - 22.00€
- Choux farci maison (veau, porc, magret de canard, poitrine fumée), jus tranché au foie gras et purée de butternut
- Viande du marché (selon arrivage)

## *Poissons*

- Grenouilles\* à l'ail et au persil accompagnées grenaille - 27.50€
- Friture d'Eperlans\*, sauce tartare et salade mélangée - 18.50€
- Poisson du marché (selon arrivage)

## *Végétarien*

- Cassolettes de ravioles, sauce au persillée 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 - 8.00€
- Baba\* au rhum et crème sucrée shooter de boisson rhum vanille maison - 8.50€
- Madeleines aux miel maison, glace caramel cacahuètes - 8.00€
- Panacotta coulis de fruits rouges - 7.50€
- Minestrone d'ananas et rocher coco - 8.00€
- 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) -

## PARFUMS DE NOS GLACES

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