

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 Provences

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 (Bœuf 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
(rum 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 boule 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