

# MENU CANOTIER 36.00€

## *Entrée*

Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé

(+6€)

OU

Verticale de légumes confits, mozzarella crémeuse, pistou et chorizo grillé

OU

Tataki de thon, salade de wakamé, huile vierge à la thaï

## *Plat*

Grenouilles\* à l'ail et au persil, pommes de terre grenailles aux herbes de

Provence

OU

Friture d'Eperlan\* sauce tartare et salade verte

OU

Pavé de quasi de veau 'Français', rôti au thym, écrasé de pommes de terre et légumes, jus brun

## *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 27.00€

### *Entrée*

Terrine de campagne, sel de NoirMoutier

### *Plat*

Friture d'Eperlan\* sauce tartare et salade verte

### *Dessert*

Fromage blanc

OU

Pana cotta coulis de fruits rouges

## MENU ENFANTS 13.50€

Cordon bleu, frites

1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)

## GARNITURES

## SUPPLEMENTAIRES 6€

Frites ou salade verte ou pommes de terre grenailles ou légumes croquants

# LA CARTE

## Entrées

- Terrine de campagne, sel de NoirMoutier - 14.00€
- Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé - 20.00€
- Tataki de thon, salade de wakamé, huile vierge à la thaï - 14.00€
- Verticale de légumes confits, mozzarella crémeuse, chorizo grillé et pistou - 14.00€
- Saucisson entier à découper - 13.00€
- Calamars à la romaine et sauce tartare - 12.00€
- Friture d'éperlan et sauce tartare, citron - 15.50€

## Salades

- Salade césar XL, poulet croustillant aux céréales, parmesan 18 mois, oignons crispy - 20.50€
- Salade océane, toast de rilette de thon, crevettes et saumon marinées, légumes, oignons crispy - 20.50€
- Assiette végétarienne, burrata, tomates mélangées, oignons crispy, pistou, pomme de terre grenailles - 24.00€
- Tomates mélangées, burrata crémeuse, oignons rouges et crispy, jambon aux herbes, pommes de terre grenailles - 24.00€

## Viandes

- Pavé de quasi de veau 'Français' rôti au thym, écrasé de pomme de terre et jus brun - 27.00€
- Tartare de boeuf au couteau 'Charolais', frites et salade verte - 23.00€
- Burger du canotier steack 'Français' 180gr, fromage raclette, lard grillé, sauce fumée, oignons crispy - 22.50€
- Viande du marché (voir suggestion du jour)

## Poissons

- Grenouilles\* à l'ail et au persil, pommes de terre grenailles - 27.50€
- Friture d'Eperlan\*, sauce tartare et salade mélangée - 18.50€
- Tataki de thon à la thaï, salade de wakamé au sésame et pommes de terre grenailles - 25.00€
- Tartare de saumon aux saveurs d'Asie, frites et salade verte - 25.00€
- Poisson du marché (voir suggestions du jour)

# 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€
- Soufflé glacé à la chartreuse élixir 1605 - 9.00€
- Pana cotta 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