

LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT - TERRASSE

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14h (fermeture du restaurant à 15h).
 Samedi & Dimanche 12h à 13h15 (fermeture du restaurant à 15h).
 Du Mercredi au Samedi de 19h15 à 21h15 (fermeture du restaurant à 23h).
 Nous contacter : 04.78.88.46.41 ou 06.33.07.89.00 | www.lecanardpresse.com

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais et de saison et nous nous excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.

Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

Formule Midi 17,70€

Plat du jour
 ou
 Tartare de bœuf VBF 150g
 +
 Dessert du jour
 ou
 Salade de fruits frais
 ou
 Panà-Cotta
 ou
 Faisselle nature
 ou crème ou coulis de fruits rouges

Menu Express 19,50€

Brique de St Marcellin au miel
 Bouquet de mesclun
 ou
 Perle du Nord
 Endives, noix, pomme granny,
 Fourme d'Ambert
 +
 Plat du jour
 ou
 Tartare de boeuf VBF 150g

Menu Caneton 11,80€

Enfant -10ans
 1 boisson
 Diabolo ou Sirop à l'eau ou
 Coca-cola
 +
 Steak haché/frites ou
 Poisson(saumon frais)/frites
 +
 Glace 1 boule

Plat du Jour ou Tartare de Boeuf VBF 150g

14€
 Uniquement le midi,
 sauf week-end & jours fériés

Menu Malin 46,50€

Foie gras de canard maison
 Chutney de figes, toasts et bouquet de mesclun
 ou
 Assiette de saumon fumé
 Bouquet de mesclun
 ou
 Brique de St Marcellin au miel
 Bouquet de mesclun
 +
 Magret de canard au piment d'Espelette
 ou
 Filet de bar à l'huile d'olive vierge
 ou
 Rognon de veau flambé au Cognac
 +
 Assiette de fromages selon arrivage
 ou
 Crème brûlée à la vanille
 ou
 Baba au rhum
 ou
 Salade de fruits frais

*autre dessert supp. 3 €

Les Maxi Salades

Salade Périgourdine 18,90€
 Foies gras de canard maison, magret de canard fumé,
 haricots verts, mesclun, toasts
 Assiette de saumon fumé 18,50€
 Mesclun et toasts
 Brique de St Marcellin au miel 17,00€
 Bouquet de mesclun
 Perle du Nord 16,50€
 Endives, noix, pomme granny, Fourme d'Ambert
 Pâté en croûte Richelieu 16,50€
 Bouquet de mesclun
 Salade César 16,50€
 Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano,
 tomates, mesclun
 Poke Bowl 18,50€
 Crudités, saumon mariné au miel et soja,
 boulgour, wakamé

Prix nets service compris

LA PLANCHE A PICORER... 8€/pers*

*Minimum 2 personnes



Cochonaille variée & fromage
 ou
 Saumon fumé, tapenade d'olives



Cochonaille variée, fromage & saumon fumé, tapenade d'olives

Les Entrées

(Uniquement si suivi d'un plat)

Foies gras de canard maison 15,80€
 Chutney de figes, mesclun et toasts
 Brique de St Marcellin au miel 12,00€
 Bouquet de mesclun
 Pâté en croûte Richelieu 12,00€
 Bouquet de mesclun
 Salade César 11€
 Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano,
 tomates, mesclun
 Assiette de saumon fumé 14€
 Mesclun et toasts
 Perle du Nord 11€
 Endives, noix, pomme granny, Fourme d'Ambert

Les Plats

Envie de plus de frites,
 pommes de terre,
 salade ou légumes + 2,50€

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,80€
 Filet de bar à l'huile d'olive vierge 24,50€
 Belle entrecôte Charolaise à la plancha +/- 300g 24,50€
 Beurre maître d'hôtel, Frites, salade
 Belle entrecôte Charolaise aux morilles +/- 300g 30,50€
 Magret de canard entier au piment d'Espelette +/- 320g 25,20€
 Escalope de poulet à la crème 18,50€
 Rognon de veau flambé au Cognac 23,20€
 Rognon de veau aux morilles 29,20€

Les Tartares

frites, salade

	180g	250g
Tartare de Saumon	20,10€	24,10€
Duo de Tartare Saumon & Bœuf	22,50€	25,90€
Tartare Classique Pur Bœuf VBF	19,10€	22,10€
Tartare du Sud Pur Bœuf VBF	21,10€	24,10€

Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, Grana Padano

Les Burgers

frites, salade Précisez la cuisson de votre burger !!

Burger Classique 16,20€ / Double 20,40€
 Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental
 Burger Le Véggie aux protéines végétales 16,90€
 Tomate, aubergine et quacamole
 Burger Lyonnais 18,20€ / Double 22,90€
 Steak Charolais, St Marcellin, poitrine fumée, tomate
 Burger Américain 18,20€ / Double 22,90€
 Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce américaine, cheddar, tomate, oignon

Les Desserts & Fromages

Salade de fruits frais 7,90€
 Tarte Tatin 8,60€
 Fondant au chocolat 8,60€
 Gaufre au sucre 7€
 Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€
 Café ou thé gourmand 8,60€
 Panà-Cotta 7,10€
 Crème brûlée à la vanille 8,60€
 Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8,60€
 Irish Coffee 8,90€
 Dessert du jour 6,50€
 (uniquement midi hors week-end & jours fériés)
 Fromage blanc nature 4,30€
 Fromage blanc crème, coulis ou crème de marron 4,80€
 Assiette de fromages selon arrivage 7,30€

Les Glaces

Coupe exotique 8,60€
 3 boules sorbet aux 4 fruits exotiques
 (mangue, fruits de la passion, litchi, noix de coco),
 chantilly
 Colonel 8,80€
 3 boules sorbet citron, vodka
 Orée des bois 8,60€
 Sorbet cassis, framboise, fraise,
 chantilly, coulis de fruits rouges
 Coupe des îles 8,60€
 3 boules glace cacahuète, chocolat, vanille, chantilly

Chocolat Liégeois 8,60€
 Glace chocolat & vanille, chocolat chaud, chantilly
 Café Liégeois 8,60€
 Glace café & vanille, café expresso, chantilly
 Ardéchoise 8,60€
 Glace marron & vanille, crème de marron,
 meringue, chantilly
 Dame blanche 8,60€
 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
 Glace ou sorbet
 1 boule 2,60€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,10€
 les parfums de Sorbets : fraise, framboise, cassis,
 citron, exotique
 les parfums de Glaces : chocolat, marron, café,
 vanille, pistache, cacahuète

