LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT - TERRASSE

Nos horaires :
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 19h 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 17,20€

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

Menu Express 19€

Terrine de campagne
ou
Salade de crudités
+
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 — 13,80€
Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

Menu Malin 42,50€

Carpaccio de boeuf
Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron, pesto
ou
Salade Bressane
Gésiers, bleu d'Auvergne, noix, oeuf dur, mesclun
ou
Tartare de saumon, mesclun
+
Magret de canard au miel
ou
Tataki de thon rouge
ou
Poêlée de rognons de veau frais
+
Assiette de gorgonzola
ou
Crème brûlée à la vanille
ou
Baba au rhum
ou
Salade de fruits frais

*autre dessert supp. 3 €

Les Maxi Salades

Salade Bressane 17€
Gésiers, bleu d'Auvergne, noix, oeuf dur, mesclun

Salade Italienne 18,50€
Burratta, fond d'artichaut, tomates séchées, jambon cru, coppa, pesto

Salade Lyonnaise 17,50€
Lardons, oeuf poché, croûtons, mesclun

Salade César 16,20€
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun

Perle du Nord 16,20€
Endives, noix, pomme granny, Emmental

Poke Bowl 18,50€
Crudités, saumon et thon rouge marinés au miel et soja, boulgour, wakamé

Prix nets service compris

LA PLANCHE A PICORER... 7€/pers*

*Minimum 2 personnes

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

Les Entrées

(Uniquement si suivi d'un plat)

Terrine de campagne, mesclun 10,50€

Tartare de saumon, mesclun 14,80€

Salade César 11€
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun

Carpaccio de boeuf 13€
Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron, pesto

Salade Bressane 11,50€
Gésiers, bleu d'Auvergne, noix, oeuf dur, mesclun

Burratta au pesto, mesclun 9€

Les Plats

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

Poisson à l'ardoise selon arrivage

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,50€

Steak de thon rouge snacké 24,20€

Viande à l'ardoise selon arrivage

Bavette d'Aloyau aux échalottes 250g 21,50€
Frites, salade

Magret de canard entier +/- 320g 24,90€
Au miel

Escalope de poulet à la crème 18,50€

Pied de cochon grillé 18,50€

Poêlée de rognons de veau frais 22,80€

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 César Classique Pur Bœuf VBF	20,10€	23,10€
Tartare du Sud Pur Bœuf VBF	21,10€	24,10€

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

Les Burgers & Carpaccios

frites, salade

Précisez la cuisson de votre burger !!!

Burger Ardoise 18,10€ / Double 22,10€

Burger Classique 16€ / Double 20,10€
Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Végétarien 16,20€
Palet végétarien, tomate, poivrons marinés aubergine, guacamole

Burger Lyonnais 18,10€ / Double 22,90€
Steak Charolais, St Marcellin, poitrine fumée, tomate

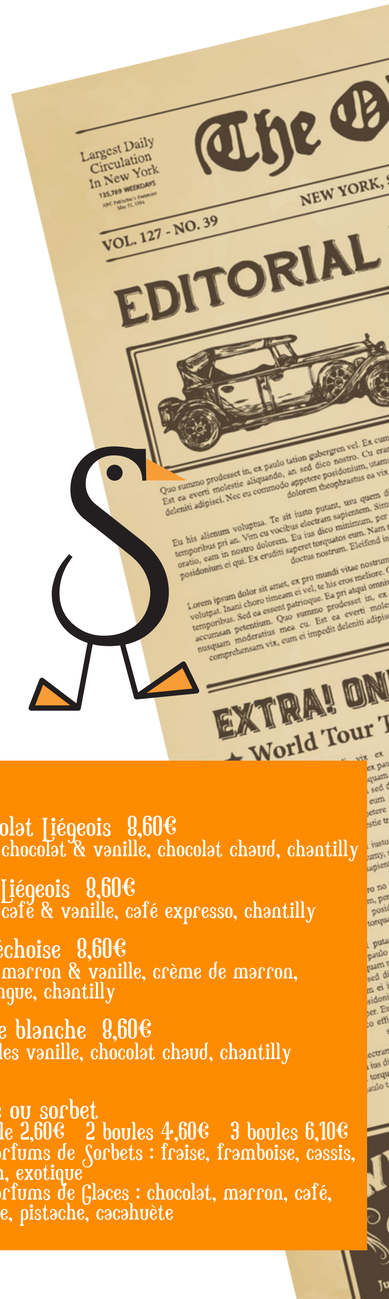
Burger Américain 17,90€ / Double 22,70€
Steak pur bœuf VBF, cheddar, tomate, mayonnaise maison, oignons, cornichons, sauce américaine

Carpaccio de Boeuf VBF 15,60€
Pétales de Grana Padano, pesto, citron, mesclun

Double Carpaccio de Boeuf VBF 22,60€
Pétales de Grana Padano, pesto, citron, mesclun

Les Desserts & Fromages

Salade de fruits frais 7,90€
Fondant au chocolat 8,60€
Gaufre au sucre 7€
Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€
Café ou thé gourmand 8,60€
Pana-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 6,10€
(uniquement midi hors week-end & jours fériés)
Fromage blanc nature 4,30€
Fromage blanc crème, coulis ou crème de marron 4,80€
Assiette de Gorgonzola 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