

LE CANARD PRESSE

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 excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'insiponibilité 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

Menu Express 19€

Terrine de campagne
 ou
 Perle du Nord
 (Endives, noix, pomme granny, Emmental)
 +
 Plat du jour
 ou
 Tartare de bœuf VBF 150g

Menu Caneton 11,70€

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 Bœuf VBF 150g

13,80€

Uniquement le midi,
sauf week-end & jours fériés

Menu Malin 42€

Assiette de saumon fumé d'Écosse
 ou
 Foie gras de canard maison
 ou
 Cassolette de 6 escargots
 A la persillade
 +
 Magret de canard entier +/- 320g
 ou
 Risotto crémeux aux gambas
 ou
 Poêlée de rognons de veau à la bordelaise
 +
 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

Assiette de saumon fumé d'Écosse 18,80€
 Bouquet de mesclun, toasts, citron

Foie gras de canard maison 18,80€
 Chutney de figes, bouquet de mesclun, toasts

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

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

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

Soupe Tom Ka Kai 17,80€
 Petits légumes, poulet, lait de coco, soja, graines de sésame, gingembre et citron

Crémeux du Jura 250g 18,80€
 Salade, pomme de terre, jambon de montagne

La douzaine d'escargots à la persillade 19,80€

Prix nets service compris

LA PLANCHE A PICORER... 6,90€/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 10,20€

Cassolette de 6 escargots à la persillade 11,60€

Salade César 10,90€
 Blancs de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun

Foie gras de canard maison 16€
 Chutney de figes, bouquet de mesclun, toasts

Assiette de saumon fumé 14,20€
 Bouquet de mesclun, toasts & citron

Perle du Nord 10,90€
 Endives, noix, pomme granny, Emmental

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

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€

Risotto crémeux aux gambas 23€

Viande à l'ardoise selon arrivage

Côte de bœuf +/- 380g 27€
 Frites, salade (nature, sauce poivre ou sauce St Marcellin)

Cuisse de canard confite 18,60€

Pied de cochon grillé 18,50€
 (Maison Gast aux Halles de Lyon)

Poêlée de rognons de veau frais 22,80€
 A la Bordelaise

Magret de canard entier +/- 320g 24,90€
 Mariné au piment de la Vera

Les Tartares

frites, salade

Tartare de Saumon	180g	250g
Duo de Tartare Saumon & Bœuf	20€	24€
Tartare Classique Pur Bœuf VBF	22€	25,50€
Tartare César Classique Pur Bœuf VBF	19€	22€
Tartare du Sud Pur Bœuf VBF	20€	23€
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€

Burger Classique 15,90€ / Double 20€
 Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Végétarien 16,10€
 Steak d'épeautre, tomate, poivrons marinés aubergine, guacamole

Burger Lyonnais 18€ / Double 22,80€
 Steak Charolais, St Marcellin, poitrine fumée, tomate, oignons

Burger Américain 17,80€ / Double 22,60€
 Steak pur bœuf VBF, cheddar, tomate, mayonnaise maison, oignons, cornichons, sauce américaine

Carpaccio de Bœuf VBF 15,50€
 Pétales de Grana Padano, pesto, citron, mesclun

Double Carpaccio de Bœuf VBF 22,50€
 Pétales de Grana Padano, pesto, citron, mesclun

Les Desserts & Fromages

Salade de fruits frais 7,80€

Fondant au chocolat 8,50€

Gaufre au sucre 6,90€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,20€

Café ou thé gourmand 8,50€

Pana-Cotta 7€

Crème brûlée à la vanille 8,50€

Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8,50€

Irish Coffee 8,90€

Dessert du jour 6€

(uniquement midi hors week-end & jours fériés)

Fromage blanc nature 4,20€

Fromage blanc crème, coulis ou crème de marron 4,70€

Assiette de Gorgonzola 7,20€

Les Glaces

Coupe exotique 8,50€

3 boules sorbet aux 4 fruits exotiques (mangue, fruits de la passion, litchi, noix de coco), chantilly

Colonel 8,70€

3 boules sorbet citron, vodka

Crée des bois 8,50€
 Sorbet cassis, framboise, fraise, chantilly, coulis de fruits rouges

Coupe des îles 8,50€

3 boules glace cacahuète, chocolat, vanille, chantilly

Chocolat Liégeois 8,50€

Glace chocolat & vanille, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 8,50€

Glace café & vanille, café expresso, chantilly

Ardéchoise 8,50€

Glace marron & vanille, crème de marron, meringue, chantilly

Dame blanche 8,50€

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Glace ou sorbet

1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6€
 Les parfums de Sorbets : fraise, framboise, cassis, citron, exotique
 Les parfums de Glaces : chocolat, marron, café, vanille, pistache, cacahuète

