

# 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 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.

Au déjeuner, pour les groupes à partir de 8 personnes, une carte réduite vous est proposée pour assurer un service rapide et de qualité. Nous contacter pour plus d'informations.

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 canard aux légumes du soleil  
Bouquet de mesclun  
ou  
Salade Niçoise  
Haricots verts, thon, poivrons, tomates,  
oeuf dur, olives, anchois, mesclun  
+  
Plat du jour  
ou  
Tartare de bœuf 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 Bœuf VBF 150g

13,80€  
Uniquement le midi,  
sauf week-end & jours fériés

## Menu Matin 42,50€

Carpaccio de bœuf  
Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron, pesto  
ou  
Méli-mélo saumon fumé  
Mesclun, avocat, pamplemousse  
ou  
Burrata au pesto  
Tomates anciennes, mesclun  
+  
Magret de canard au poivre vert  
ou  
Mi-cuit de saumon façon Tataki  
+  
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 Niçoise 16,50€  
Haricots verts, thon, poivrons, tomates,  
oeuf dur, olives, anchois, mesclun  
  
Melon & Jambon de Parme 17,00€  
Mesclun  
  
Salade Italienne 18,50€  
Burrata, fond d'artichaut, tomates séchées, jambon cru,  
coppa, pesto  
  
Méli-mélo saumon fumé 18,00€  
Mesclun, avocat, pamplemousse  
  
Salade César 16,20€  
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano,  
tomates, mesclun  
  
Poke Bowl 18,50€  
Crudités, saumon et thon rouge marinés au miel et soja,  
boulgour, wakamé  
  
Burrata au pesto 17,00€  
Tomates anciennes, mesclun

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 canard aux légumes du soleil 10,50€  
Bouquet de mesclun  
  
Salade Niçoise 11€  
Haricots verts, thon, poivrons, tomates,  
oeuf dur, olives, anchois, mesclun  
  
Salade César 11€  
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano,  
tomates, mesclun  
  
Méli-mélo saumon fumé 12€  
Mesclun, avocat, pamplemousse  
  
Carpaccio de bœuf 13€  
Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron, pesto  
  
Melon & Jambon de Parme 11,50€  
Bouquet de mesclun  
  
Burrata au pesto 10,50€  
Tomates anciennes, mesclun

## 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  
Belle entrecôte Simmental à la plancha +/- 300g 23,50€  
Frites, salade  
Magret de canard entier au poivre vert +/- 320g 24,90€  
Brochettes de poulet aux épices 18,50€  
Poêlée de rognons de veau frais à la persillade 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 & Carpaccio

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 Seguin 18,00€ / Double 22,80€  
Steak pur bœuf VBF, tomate, bacon, chèvre et miel

Burger Californien 18,00€ / Double 22,80€  
Steak pur bœuf VBF, cheddar, tomate, guacamole, oignons grillés, mayonnaise à l'estragon et ail

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

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

## 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€  
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 6,50€  
(uniquement midi hors week-end & jours fériés)  
Fromage blanc nature 4,30€  
Fromage blanc crème, coulis ou crème de marron 4,80€  
Assiette de 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  
Crée 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

