

LA PLANCHE À PICORER

8 € / PERSONNE

Minimum 2 personnes

Cochonaille variée & fromage

ou

Saumon fumé, tapenade d'olives

ou

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

FORMULE DU MIDI

17,70 €

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
ou crème de marron

PLAT DU JOUR OU

TARTARE DE BOEUF VBF 150G

Uniquement le midi hors week-ends et jours fériés

14 €

MENU MALIN

44,50 €

Foie gras de canard maison

Bouquet de mesclun et toasts

ou

Salade de saumon fumé

à la crème de ciboulette

ou

Carpaccio de boeuf

Bouquet de mesclun

+

Magret de canard au miel et romarin

ou

Mi-cuit de saumon façon tataki

ou

Rognons de veau au Madère

+

Crème brûlée à la vanille

ou

Tarte Tatin

ou

Baba au rhum

*autre dessert supp. 3 €

LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT TERRASSE

Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros service compris.

Du lundi au vendredi 11h45/15h, samedi et dimanche 12h/15h, du mercredi au samedi 19h/23h.

Nous nous excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.

LES ENTRÉES

Uniquement si suivie d'un plat

Terrine de foies de volaille 12,50€

Chutney d'oignons rouges

Foie gras de canard maison 14,50€

Bouquet de mesclun et toasts

Perle du nord 11,60€

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

Salade César 11,50€

Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun

Carpaccio de boeuf 12€

Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron, pesto

Salade de saumon fumé 13,50€

à la crème de ciboulette

LES PLATS

Risotto de gambas 23,90€

Gambas décortiquées (20min de préparation)

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,90€

Magret de canard entier (+/- 320g) 25,20€

au miel et romarin

Escalopes de poulet à la crème 18,80€

Rognons de veau au Madère 23,80€

Galette Vegan aux protéines de soja 18,50€

et ses légumes de saison

Envie de plus de frites, pommes de terre,

salade ou légumes + 2,50€

LES DESSERTS

Salade de fruits frais 7,90€

Fondant au chocolat 8,60€

Gaufre au sucre 7€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€

Pana-Cotta 7,10€

Café ou thé gourmand 8,80€

Profiteroles au chocolat 8,80€

Crème brûlée à la vanille 8,80€

Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8,80€

Irish Coffee 8,90€

Dessert du jour (le midi uniquement) 6,50€

Fromage blanc nature 4,30€

Fromage blanc crème ou coulis ou crème de marron 4,80€

Demi Saint Marcellin ou fromage selon arrivage 6,50€

LES TARTARES ET CARPACCIOS

Servis avec frites et 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

Carpaccio de boeuf 15,50€

Bouquet de mesclun, Grana Padano, citron,

pesto

LES BURGERS

Servis avec frites et salade

Précisez la cuisson de votre viande!

Simple

Double

Burger Classique

16,20€

20,40€

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Le Veggie

16,90€

Galette aux protéines végétales, tomate,

aubergine et guacamole

Burger Lyonnais

18,20€

22,90€

St marcellin, steak pur bœuf, lard, tomate

Burger Américain

18,20€

22,90€

Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce

américaine, cheddar, tomate, oignon

LES GLACES

Chocolat Liégeois 8,60€

Glace chocolat & vanille,

chocolat chaud, chantilly

Coupe exotique 8,60€

3 boules sorbet exotique,

chantilly

Colonel 8,80€

3 boules sorbet citron, vodka

Orée des bois 8,60€

Sorbet cassis, framboise, fraise,

chantilly, coulis de fruits rouges

Café Liégeois 8,60€

Glace café & vanille,

café expresso, chantilly

Ardéchoise 8,60€

Glace marron & vanille,

crème de marron,

meringue, chantilly

Coupe des îles 8,60€

3 boules glace cacahuète,

chocolat, vanille, 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