

LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT TERRASSE

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€
Carpaccio de bœuf 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 Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental	16,20€	20,40€
Burger Le Veggie Galette aux protéines végétales, tomate, aubergine et guacamole	16,90€	
Burger Lyonnais St marcellin, steak pur bœuf, lard, tomate	18,20€	22,90€
Burger Américain Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce américaine, cheddar, tomate, oignon	18,20€	22,90€

LES GLACES

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

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 bœuf 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€

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

MENU EXPRESS

19,50€

Terrine de foies de volaille

Chutney d'oignons rouges ou

Perle du nord

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

+

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

LES MAXI SALADES

Maxi Foie gras de canard maison 19,20€

Bouquet de mesclun et toasts

Perle du nord 17€

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

Maxi Salade de saumon fumé 18,20€

à la crème de ciboulette

Maxi Salade Italienne 18,80€

Bouquet de mesclun, coppa, jambon cru, tomates séchées, artichaut, burrata

Maxi Salade César 16,80€

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

Poke Bowl Saumon & Gambas 18,80€

Crudités, saumon et gambas marinées, boulgour, wakamé

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 bœuf 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 €

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 bœuf 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</b