

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
Melon & Jambon de Parme
Bouquet de mesclun
ou
Burrata au pesto
Tomates anciennes, mesclun
+
Magret de canard au poivre vert
ou
Mi-cuit de saumon façon Tataki
ou
Côtelettes d'agneau grillées au thym
+
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

Assiette de Saumon fumé 17,50€
Mesclun, citron

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

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

Côtelettes d'agneau grillées au thym +/- 250g 24,00€

Magret de canard entier au poivre vert +/- 320g 24,90€

Brochettes de poulet aux épices 18,50€

Pied de cochon grillé 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

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