

LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT - TERRASSE

Nos horaires :
Du Lundi au Vendredi de 12h à 14h (fermeture du restaurant à 15h15).
Samedi & Dimanche 12h à 13h15 (fermeture du restaurant à 15h15).
Du Mercredi au Samedi de 19h à 21h15 (fermeture du restaurant à 23h).

Nous contacter : 04 78 88 46 41

www.lecanardpresse.com

Formule Midi 15,90€

Plat du jour
ou
Tartare de bœuf 150g
+
Dessert du jour
ou
Salade de fruits frais
ou
Pana-cotta
ou
Fromage blanc faisselle

Menu Express 17,30€

Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

Salade César
(Blanc de poulet rôti, croûtons, parmesan,
mesclun, vinaigrette balsamique)
ou
Terrine de foies de volaille & mesclun
+
Plat du jour
ou
Tartare de bœuf 150g

Menu Caneton 11,50€

Enfant -10ans

1 verre de soda ou
Diabolo ou
Sirop à l'eau
+
Steak haché/frites ou
poisson/frites
+
Glace 1 boule

Plat du Jour ou Tartare de Bœuf 150g

12,50€
Uniquement le midi,
sauf week-end & jours fériés

Menu Malin 34,90€

Salade Niçoise
(Mesclun, tomate, œuf dur, haricots verts
thon, anchois)
ou
Terrine de foies de volaille & Mesclun
+
Magret de Canard entier
sauce poivre vert
ou
Mi-cuit de saumon façon tataki
+
Crème brûlée vanille
ou
Pouyet glacé, coulis de framboises
ou
Salade de fruits frais
ou
1/2 Saint-Marcellin
*autre dessert supp. 3 €

Les Maxi Salades

Salade Niçoise 15,90€
Mesclun, tomate, œuf dur, haricots verts, thon, anchois
Poke Bowl 16,50€
Saumon & thon marinés au miel & soja, boulgour, wakamé,
avocat, concombre, choux, carottes
Ventrèche de thon 15,90€
Poivrons & aubergines confites, bouquet de mesclun
Salade César 14,10€
Blanc de poulet rôti, croûtons, parmesan,
tomates, mesclun, vinaigrette balsamique
Salade Végétarienne 13,95€
Boulgour, légumes provençaux, bouquet de mesclun
Salade Italienne 16,00€
Coppa, jambon de Parme, Burrata, tomates,
fond d'artichaut, mesclun
Salade Nordique 16,00€
Saumon fumé, gambas, avocat, pomme,
vinaigrette aux fruits de la passion

Prix nets service compris

Les Entrées

(Uniquement si suivi d'un plat)

Terrine de foies de volaille 9,20€
Bouquet de mesclun
Carpaccio de saumon à l'aneth 13€
Citron, pesto & bouquet de mesclun
Ventrèche de thon 11,50€
Poivrons & aubergines confites, bouquet de mesclun
Salade César 10€
Filet de poulet rôti, croûtons, parmesan, mesclun, tomates
Poke Bowl 13,40€
Saumon & thon marinés au miel & soja, boulgour, wakamé,
avocat, concombre, choux, carottes
Salade Niçoise 11,50€
Mesclun, tomate, œuf dur, haricots verts, thon, anchois

Les Plats

Poisson à l'ardoise selon arrivage
Steak de thon rouge à la plancha 22,50€
Mi-cuit de saumon façon tataki 19,90€
Graines de sésame & soja
Viande à l'ardoise selon arrivage
Côte de bœuf à la plancha +/- 350g 23,50€
Cuisse de canard confite 17,00€
Magret de canard entier +/- 300gr 20,50€
Sauce au poivre vert
Escalope de poulet à la mozzarella 17,50€
Travers de porc sauce barbecue 17,90€
Fricassée de rognons de veau à la persillade 21€
Supplément frites, pommes de terre, salade ou légumes 2,20€

Les Desserts & Fromages

Salade de fruits frais 6,50€
Tarte citron meringuée 7€
Fondant au chocolat 7€
Gaufre au sucre ou chocolat ou crème de marron 6,90€
Café ou thé gourmand 7,80€
Champagne gourmand 17€
Pana-cotta 6€
Crème brûlée à la vanille 7€
Baba au Rhum 7€
Irish Coffee 7€
Dessert du jour 5,90€ (uniquement midi hors week-end & jours fériés)
Fromage blanc nature 4€
Fromage blanc crème ou coulis 4,50€
1/2 Saint-Marcellin 5,50€

LA PLANCHE A PICORER... 12,50 €

Cochonaille variée & fromage
ou
Saumon fumé, tapenade d'olives



Les Burgers, Tartares & Carpaccios

(Accompagnement : frites, salade)

Ardoise 17,50€
Burger à l'ardoise Précisez la cuisson de votre burger !!!
Classique 15,20€
Steak 100 % bœuf 150g, tomate, mesclun, Emmental
Poulet 15,95€
Filet de poulet, tomate, mozzarella, curry
Végétarien 15,90€
Steak d'épeautre, tartare de tomate, aubergine, guacamole

Carpaccio de Saumon 15€
Huile d'olive, citron, pesto, aneth

Carpaccio de Bœuf 13,50€
Pétales de Parmesan, pesto, citron

Double Carpaccio de Bœuf 21€
Pétales de Parmesan, pesto

	180g	250g
Tartare de Saumon Huile d'olive, citron, échalote, ciboulette	19,50€	23,50€
Duo de Tartare Saumon & Bœuf	21€	24,50€
Tartare Classique 100 % bœuf	17,90€	21,90€
Tartare du Sud 100 % bœuf Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, copeaux de Parmesan	18,90€	22,90€

Les Glaces

Café Liégeois : glace café & vanille, café expresso, chantilly 7,20€
Chocolat Liégeois : glace chocolat & vanille, 7,20€
chocolat chaud, chantilly
Ardéchoise : glace marron & vanille, crème de marron, 7,20€
meringue, chantilly
CBC : glace cacahuètes, banane, chocolat, chantilly 7,20€
Exotique : ananas, passion, noix de coco, chantilly 7,20€
Colonel : 3 boules sorbet citron, vodka 9€
Orée des bois : sorbet cassis, framboise, fraise, 7,20€
chantilly, coulis de fruits rouges
Coupe du verger : abricot, pêche, poire, chantilly 7,20€

Glace ou sorbet
1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6€

Les parfums de Sorbets : fraise, framboise, cassis, pêche, banane, passion,
abricot, ananas, poire
Les parfums de Glaces : chocolat, caramel, café, noix de coco, vanille,
rhum raisin, cacahuète

