

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 16,40€

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

Menu Express 17,80€

Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

La Perle du Nord
(Endives, granny, noix, Emmental)
ou
Terrine de foies de volaille & mesclun
+
Plat du jour
ou
Tartare de bœuf VBF 150g

Menu Caneton 11,50€

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€

Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

Menu Malin 37,80€

Foie gras de canard maison
(Chutney de figues)
ou
Brique crémeuse au St Marcellin
(Miel, raisins secs, mesclun)
ou
La Perle du Nord
(Endives, granny, noix, Emmental)
+
Côte de veau aux giroles
ou
Cuisse de canard confite
ou
Mi-cuit de saumon façon Tataki
+
Crème brûlée à la vanille
ou
Pouget glacé, coulis de fruits rouges
ou
Salade de fruits frais
ou
Tarte Tatin
Glace vanille & crème fraîche
*autre dessert supp. 3 €

Les Maxi Salades

Poke Bowl 16,80€
Saumon & thon crus marinés au miel & soja, boulgour, wakamé, avocat, endives, choux, carottes, pomme

Oeufs cocotte au saumon fumé 13€
Ciboulette, pain grillé

Salade César 15€
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun

Camembert au four 16,50€
Salade, pommes vapeur & charcuterie

Salade Lyonnaise 16€
Lardons, croûtons, mesclun, œuf poché

La perle du Nord 15,80€
Endives, granny, noix, Emmental

Brique crémeuse au St Marcellin 16€
Miel, raisins secs, mesclun

Les Entrées

(Uniquement si suivi d'un plat)

Terrine de foies de volaille 9,90€
Bouquet de mesclun

Foie gras de canard maison 12€
Chutney de figues

Carpaccio de bœuf VBF 13,30€
Pétales de Grana Padano, citron & bouquet de mesclun

Salade César 10€
Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun

Salade Lyonnaise 11,20€
Lardons, croûtons, mesclun, œuf poché

La perle du Nord 10,80€
Endives, granny, noix, Emmental

Brique crémeuse au St Marcellin 11,20€
Miel, raisins secs, mesclun

Les Plats

Poisson à l'ardoise selon arrivage

Steak de thon rouge snacké 22,90€

Mi-cuit de saumon façon tataki 19,90€

Viande à l'ardoise selon arrivage

Entrecôte Black Angus d'Argentine 24€
Sauce vigneronne

Côte de veau aux giroles 23€

Cuisse de canard confite 17€

Escalope de poulet au cidre 17,50€

Pied de cochon grillé 16,50€
(Maison Gast aux Halles de Lyon)

Fricassée de rognons de veau au Porto 21€

Supplément frites, pommes de terre, salade ou légumes 2,20€

Les Desserts & Fromages

Salade de fruits frais 6,50€

Tarte Tatin, glace vanille 8€

Fondant au chocolat 7,50€

Gaufre au sucre 6,50€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 6,90€

Café ou thé gourmand 8€

Pana-Cotta 6,50€

Crème brûlée à la vanille 8€

Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8€

Irish Coffee 7€

Dessert du jour 5,80€
(uniquement midi hors week-end & jours fériés)

Fromage blanc nature 4€

Fromage blanc crème, coulis ou crème de marron 4,50€

Saint-Marcellin affiné entier 7,20€

Cerveau de canut 6€

LA PLANCHE A PICORER... 6€/pers*

*Minimum 2 personnes

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

Les Burger, Tartares & Carpaccio

Burger à l'ardoise 17,50€ Précisez la cuisson de votre burger !!! (Accompagnement : frites, salade)
Steak pur bœuf VBF 180 gr

Burger Classique 15,20€
Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Poulet 15,95€
Filet de poulet, tomate, mozzarella, curry

Burger Végétarien 15,90€
Steak d'épeautre, tartare de tomate, aubergine, guacamole

Burger Américain 16,20€ / Double 21,80€
Steak pur bœuf VBF, cheddar, tomate, mayonnaise maison, oignons, cornichons, sauce américaine

Burger Savoyard 16,20€
Steak pur bœuf VBF 150g, lard, pomme de terre, crème, reblochon

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

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

	180g	250g
Tartare de Saumon	19,50€	23,50€
Duo de Tartare Saumon & Bœuf	21€	24,50€
Tartare Classique Pur Bœuf VBF	17,90€	21,90€
Tartare César Classique Pur Bœuf VBF	18,90€	22,90€
Tartare du Sud Pur Bœuf VBF Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, copeaux de Grana Padano	18,90€	22,90€
Tartare du Sud César Pur Bœuf VBF	19,90€	23,90€

Les Glaces

Café Liégeois : glace café & vanille, café expresso, chantilly 7,20€

Chocolat Liégeois : glace chocolat & vanille, chocolat chaud, chantilly 7,20€

Ardéchoise : glace marron & vanille, crème de marron, meringue, chantilly 7,20€

CBC : glace cacahuètes, banane, chocolat, chantilly 7,20€

Exotique : sorbet ananas, passion, glace noix de coco, chantilly 7,20€

Colonel : 3 boules sorbet citron, vodka 8€

Orée des bois : sorbet cassis, framboise, fraise, chantilly, coulis de fruits rouges 7,20€

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

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

